Año XXXIX / N.º 2071 / Prohibida la venta por separado de El Comercio / Diseño: Norman Del Mar

PREMIOS SOMOS

GUÍA GASTRONÓMICA DEL PERÚ 2026

MEJOR ESCUELA DE COCINA

MEJOR RESTAURANTE NIKKEI

MEJOR ESPACIO DE COMIDA SALUDABLE

MEJOR POLLERÍA

MEJOR CHIFA

MEJOR CREADOR DE CONTENIDO GASTRONÓMICO

MEJOR RESTAURANTE DE CARNES

MEJOR NUEVO RESTAURANTE

Una edición de colección con los restaurantes y personajes que marcaron la pauta en los Premios Somos 2026.

Revistas.PeruRadio.net.pe

club El Comercio

Válido también para suscriptores de Diario Gestión. Aplican términos y condiciones.

El mejor espectáculo te espera.
Encuentra eventos en vivo para disfrutar en familia, con amigos o en pareja y aprovechar los beneficios de tu suscripción a El Comercio.

CIRCO SOBRE HIELO ALADINO Y EL MISTERIO DE LA LÁMPARA
30% dto. en entradas

GRAN CIRCO DE RUSIA
30% dto. en entradas

LAS AVES
25% dto. en entradas

LA TRILOGÍA de SALSA 90'S ¡SOLO ÉXITOS!
20% dto. en entradas

EL FANTASMA DE LA ÓPERA
TEATRO FAMILIAR
20% dto. en entradas

RUBÉN BLADES
15% dto. en entradas

Nueva App Club El Comercio
Una app con mucho +

Disfruta **más de 350 beneficios** para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y ¡descárgala ya!

Revistas.PeruRadio.net.pe

Contenido

15/08/26

46

María Zúñiga, leyenda viva

Heredó de su madre recetas fascinantes, se hizo docente y formó a generaciones de cocineros, y hasta hoy mantiene vigentes tradiciones en la imprescindible Casa Zúñiga de Barranco. Por todo eso y más, María recibe el Premio a la Trayectoria Bernardo Roca Rey.

08

Los elegidos por nuestro jurado

Pía León, Los Primos de San Juan, Juan Luis Martínez (en la foto), Kjolle y Central son los restaurantes y personajes que este año recibieron los trofeos especiales. Conoce las razones del jurado para reconocerlos.

14

Doña Elisa y su champús

A sus 99 años, Elisa de la Vega se coronó como la gran ganadora del concurso La Receta de mi Abuela. En esta nota, no solo nos comparte su preparación, sino una historia de vida larga y conmovedora.

17

La guía definitiva del buen comer

Los lectores escogieron a los ganadores de los Premios Somos en 37 categorías. Aquí los repasamos uno a uno para que sepas dónde ir y qué probar.

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo Miró Quesada

Editor:
Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña, Verónica Calderón

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:
Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somoselcomercio

REDACCIÓN
Jr. Santa Rosa N.º 300, Lima. 311-6500.

PUBLICIDAD
Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

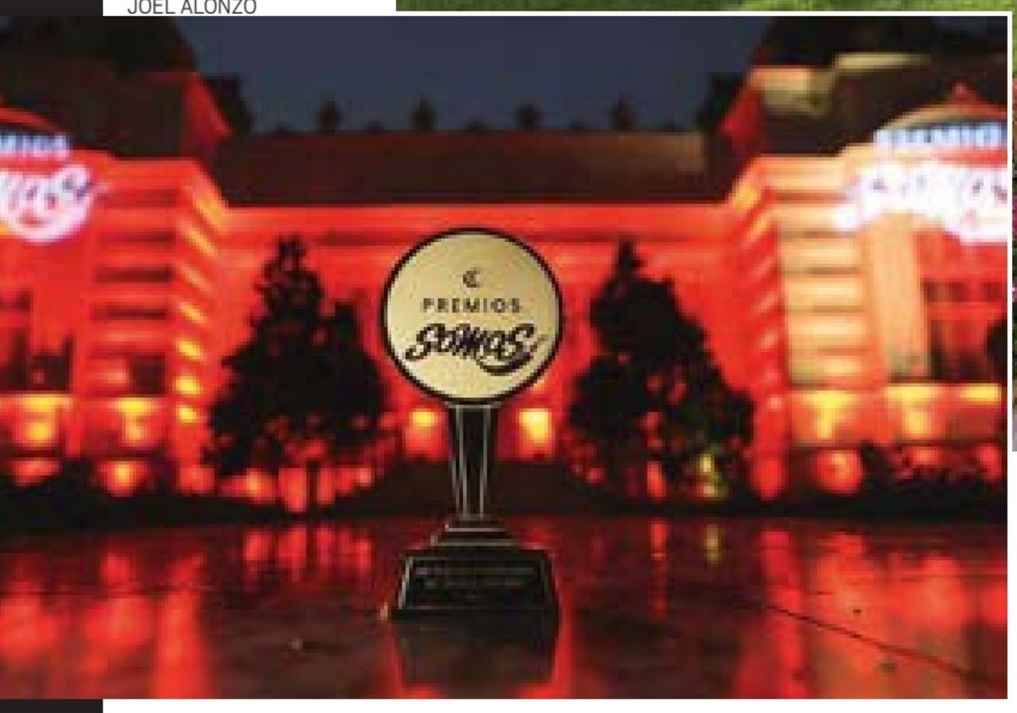
Calle Paracas N.º 532, Pueblo Libre – Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se distribuye gratuitamente los días sábados con la edición de EL COMERCIO.

El contenido de esta revista no puede ser reproducido total ni parcialmente sin permiso de los editores.

Revistas.PeruRadio.net.pe

ISTOCK

JOEL ALONZO



LA CUARTA EDICIÓN DE LOS PREMIOS SOMOS SE CELEBRÓ EN EL MUSEO PEDRO DE OSMA, EN BARRANCO. EL ESPACIO ESTÁ ABIERTO AL PÚBLICO EN GENERAL DE MARTES A DOMINGO, DE 10:00 A.M. A 6:00 P.M.

EL PALACIO DE LOS TESOROS

Como viene ocurriendo desde hace tres años, el Museo Pedro de Osma volvió a acoger una nueva edición de los Premios Somos. El escenario no podía ser más propicio para la ocasión: sus jardines se vistieron de gala para recibir a más de 400 invitados que, desde las 7 p.m., llegaron para ser parte de la gran fiesta gastronómica. Esta vez, la producción elevó la apuesta: un colorido camino de luces daba la bienvenida, mientras un 'photobooth' y distintos stands de marcas aliadas completaban la experiencia. Todo estuvo pensado para que los asistentes disfrutaran de una noche especial y, al mismo tiempo, descubrieran la magia y el encanto de este histórico espacio de Barranco.

El museo funciona en una elegante casona de inicios del siglo XX que perteneció a Pedro de Osma Gildemeister, coleccionista que durante casi tres décadas reunió las obras que hoy forman el núcleo de la institución. Su colección está compuesta por más de 400 piezas distribuidas en 14 salas, entre pinturas, esculturas, mobiliario y platería de los siglos XVI al XIX, con especial presencia de las escuelas de Cusco y Ayacucho. A ello se suman exposiciones temporales que revisan distintos aspectos del arte virreinal, como "María, Materialidad Divina", dedicada a la representación de la Virgen.

Todos estamos invitados a descubrirlo. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

BRINDEMOS POR LA CERVEZA

"¿Vamos por una cerveza?" Son solo cuatro palabras que significan mucho más que compartir una. Son una invitación para celebrar, reencontrarse o simplemente pasar un buen momento.

Ayer, hoy y dentro de cien años, seguirá significando lo mismo. Pueden cambiar las generaciones, los lugares y las costumbres, pero permanece algo esencial: **el deseo de crear recuerdos con las personas que más nos importan.**

Su esencia está en la simplicidad. Una bebida hecha con cuatro ingredientes naturales: agua, cebada, lúpulo, levadura, que impulsa el trabajo de miles de agricultores, emprendedores y toda la cadena de valor, fortalece economías locales y genera oportunidades en las comunidades.

La cerveza es local. Pero, sobre todo, es social. Está presente en un almuerzo en un concierto o en una reunión entre amigos. Acompaña las grandes celebraciones y también esos pequeños momentos que terminan siendo los más memorables. Porque, si lo piensas bien, muchas veces una cerveza no acompaña a la ocasión: **es la ocasión.**

La cerveza evoluciona con las personas.
Hoy ofrece más alternativas para quienes buscan disfrutar con moderación, incluyendo opciones sin alcohol. Porque innovar también significa ofrecer más formas de brindar.

La próxima vez que leventes un vaso para decir "¡Salud!", recuerda esto:
Detrás de cada cerveza hay mucho más que una bebida.
Hay personas, hay historias, hay trabajo, hay encuentros.

Por un futuro con más motivos para brindar.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Revistas.PeruRadio.net.pe

FOTOS: ISTOCK

AL IR A TU RESTAURANTE FAVORITO, NO TENGAS MIEDO DE PEDIR LO QUE TE PROVOQUE. LO MÁS IMPORTANTE NO ES EVITAR CALORÍAS, SINO SABER PARAR CUANDO YA ES SUFICIENTE.

Bienestar

MACA BUSTAMANTE
@macawellness

El arte de celebrar, comer rico y sentirte bien

Los Premios ***Somos*** *nos tientan para visitar restaurantes y brindar: no hay que hacerlo con culpa, sino con inteligencia. Aquí, algunos unos tips.*

EL CONSUMO DE ALCOHOL TAMBIÉN ES CLAVE: ES MEJOR HACERLO ENTRE COMIDAS Y ALTERNARLO CON AGUA.

Vivimos en un país donde comer es mucho más que alimentarnos. Es cultura, celebración, sobremesa, encuentro y, seamos sinceros, una de nuestras actividades favoritas. Y como parte de los Premios Somos, donde celebramos lo mejor de nuestra gastronomía, es una buena ocasión para recordar algo: disfrutar de una buena comida y cuidar tu salud no son conceptos opuestos. Muchas veces se cree que es necesario escoger entre uno u otro. Pero en realidad la clave está en aprender a disfrutar en balance, sin sentir culpa ni terminar la noche con esa pesadez. Y eso empieza incluso antes de llegar al restaurante.

Uno de los errores más comunes es "guardar calorías". Sabes que tienes una gran cena y decides desayunar poquito, saltarte el almuerzo y llegar con hambre nivel "me comería hasta la servilleta". Mala estrategia. Llegar con hambre extrema hace más difícil comer despacio, elegir conscientemente y reconocer las señales de saciedad.

Ahora toca la parte de elegir, y quizás la parte más importante: come lo que realmente quieres comer. Si quieres probar el pan, pruébalo. Y si ese postre es parte de la experiencia, disfrútalo. Una relación saludable con la comida no consiste en buscar permanentemente la opción con menos calorías, sino en poder elegir sin miedo y también saber cuándo ya fue suficiente.

Otro punto a considerar es la velocidad con la que comes. La saciedad no es instantánea: el intestino y el cerebro necesitan tiempo para comunicarse. Comer más despacio, masticar y hacer pausas entre platos es una ganancia por todos lados: ayuda a reconocer cuándo estamos satisfechos, facilita el trabajo digestivo y te permite realmente disfrutar de lo que estás comiendo.

¿Y el alcohol? También puede ser parte de la experiencia, pero la dosis importa. Beber con comida, hacerlo lentamente y alternar las copas con agua ayuda a moderar el consumo y mantener una mejor hidratación.

¿Qué pasa al día siguiente? Nada de castigos. No necesitas ayunar, hacer dos horas de cardio ni vivir de jugos verdes para "compensar". Vuelve a tu rutina: hidrátate, consume alimentos nutritivos, incluye frutas y verduras, muévete un poco y escucha tu hambre. Una comida no define tu salud, así como una ensalada tampoco la construye.

Recuerda que la gastronomía también forma parte del bienestar. Comer es nutrición, pero también placer, cultura, conexión y recuerdos. Así que disfruta ese restaurante. Prueba ese plato. Comparte el postre si quieres. Come con calma y escucha cuándo tu cuerpo te dice que ya está satisfecho. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

Redondos

EL POLLO DE TUS POLLERÍAS FAVORITAS

Nuestro reconocimiento a todas
las pollerías del Perú por hacer
del pollo a la brasa un orgullo nacional.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Excelencia

TALENTOS A LA MESA

Un grupo de expertos se encargó de premiar a los grandes protagonistas de la gastronomía peruana a través de categorías especiales que celebran el talento local. Restaurante del año, mejor nuevo restaurante, mejor servicio de sala y la cocinera y el cocinero del año fueron elegidos por el jurado de los Premios Somos. Conócelos en esta nota y atrévete a visitarlos.

EL RESTAURANTE KJOLLE, DE PÍA LEÓN, ESTÁ UBICADO EN LA AV. PEDRO DE OSMA 301, BARRANCO. PUEDES RESERVAR EN LA WEB HTTPS://KJOLLE.COM/RESERVACIONES.

Revistas.PeruRadio.net.pe

POR:
DIANA GONZALES OBANDO

IG: @KJOLLEREST

LA CHEF PERUANA PÍA LEÓN RODEADA DE SU EQUIPO DE TRABAJO. JUNTOS LOGRARON EL ART OF HOSPITALITY AWARD DE LOS 50 BEST EN 2025.

COLORES, MATERIALIDADES Y CONTEXTOS ENVUELVEN CADA PASO EN EL MENÚ DE KJOLLE. LA MIRADA TAMBIÉN SE NUTRE CON LA DISPOSICIÓN DE LOS PLATOS Y LAS IMÁGENES QUE CREAN SOBRE LA MESA.

CAMILA NOVOA

CAMILA NOVOA

RESTAURANTE DEL AÑO

Kjolle

IG: @KJOLLEREST

La premiación al restaurante del año consistió en evaluar la coherencia de la propuesta en toda su integridad. Cocina, atención en sala, concepto, consistencia en el tiempo y su trayectoria. Kjolle, de la chef limeña Pía León, es precisamente el ejemplo de la persistencia, de pensar cada movimiento, sostener la estrategia y volverla arte.

Kjolle —llamado así por el árbol andino que crece a bajas temperaturas— sirve de inspiración para muchos restaurantes en el mundo. Desde 2018, fecha en que nació el proyecto al lado de Central, en la Casa Túpac de Barranco, hemos visto sus logros y reconocimientos así como a todo el equipo liderado por León. Siempre innovando, investigando y sirviendo colores, texturas y sabores de los territorios del país, este restaurante es una vitrina de nuestra biodiversidad. Su nombre y el de su chef son símbolos de orgullo y se han ganado un espacio especial en el corazón de los peruanos. //

FINALISTAS

- Astrid y Gastón
- Central
- Fiesta
- La Mar
- Maido
- Mayta
- Mérito
- Mil
- Rafael

Revistas.PeruRadio.net.pe

MEJOR NUEVO RESTAURANTE

FRANCISCO MED

Los Primos de San Juan

IG: @PRIMOSDESANJUAN

De San Juan de Miraflores a la alta cocina y de regreso a la propuesta popular. Esta es la línea de tiempo gastronómica de los tres primos que crecieron juntos y aprendieron a cocinar con el cariño y sabores de casa junto a su abuela María. Apasionados por toda la experiencia entre la cocina, los salones y el servicio, los hermanos César y Héctor Hernández y su primo hermano Alan Chamba aprendieron el oficio en los restaurantes Rafael, Museo Larco y Central, respectivamente. Ese conocimiento lo llevaron recientemente al barrio de Surquillo con un concepto catalogado por el chef Virgilio Martínez como 'fine dining popular'. Allí está su diferencial. Este proyecto joven, con una filosofía clara desde el comienzo, coherencia y calidad, ha sido elegido como el mejor nuevo restaurante de los Premios Somos. //

FINALISTAS

- Ama Meze
- Brass
- Bruto
- Casa Sarao
- Crudo
- Fernandini
- IO Osteria
- Kobe
- Kou Xin
- La Grotta
- Sal del Mar
- Sátiro
- Testeo
- Trastevere
- Uke

COCINERO DEL AÑO

Juan Luis Martínez

IG: @MERITOREST

El chef venezolano Juan Luis Martínez llegó a Lima a crear una revolución en la gastronomía. Su alcance ha sido grande. El restaurante Mérito alcanzó el año pasado el puesto 26 de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo y es el número 4 de Latinoamérica. Desde Barranco, sus diferentes conceptos están conquistando a locales y turistas que llegan a probar esta exquisita cocina binacional. Además de Mérito, Martínez comanda Clon y Demo, ideas fuertes sostenidas en la creatividad.

Alcanzar el reconocimiento como cocinero del año ha sido un proceso bastante reñido por el alto nivel de los talentos que brillan en este país. Se pensó en los perfiles de líderes que resaltan entre los demás por sus técnicas, criterios e inventiva, destacando su trabajo en el último año. //

GIANCARLO SHIBAYAMA

Revistas.PeruRadio.net.pe

RICHARD HIRANO

FINALISTAS
- Anthony Vásquez
- Diego Muñoz
- Gastón Acurio
- Héctor Solís
- Jaime Pesaque
- Mitsuharu Tsumura
- Pedro Miguel Schiaffino
- Rafael Osterling
- Virgilio Martínez

FINALISTAS
- Arlette Eulert
- Carolina Uechi
- Cinzia Repetto
- Elia García
- Francesca Ferreyros
- Marilú Madueño
- Marvic Medina
- Mayra Flores
- Mónica Huerta

COCINERA DEL AÑO

Pía León
IG: @PIALEONKJOLLE

La cocinera del año en los Premios Somos 2026 siempre ha tenido la meta de comunicar al mundo la biodiversidad de nuestro Perú. Desde sus años en Central junto a Virgilio Martínez hasta la creación de su propio concepto en Kjolle, en 2018, y la difusión de la investigación de insumos desde Mater Iniciativa, ese discurso se ha mantenido firme y le ha permitido alcanzar un reconocimiento que traspasa fronteras.

Solo el año pasado, la chef Pía León logró que su restaurante Kjolle fuera reconocido como el número 9 en The World's 50 Best Restaurants y obtuvo el segundo lugar en los Latin America's 50 Best Restaurants. En esa edición también recibió el premio Art of Hospitality a la excelencia del servicio. Su nombre está asociado a una forma de hacer cocina con belleza y buscando el conocimiento del territorio, de los insumos y las personas, lo que la convierte en un referente mundial. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

IG: @CENTRALREST

MEJOR SERVICIO DE SALA

Central

IG: @CENTRALREST

La excelencia se logra con un equipo de profesionales comprometidos con el proyecto, eso se encuentra en Central, del chef Virgilio Martínez, uno de los mejores restaurantes del globo. Desde antes de entrar al salón hasta el momento de salir, cada detalle ha sido cuidado para acompañar la experiencia alineada al discurso del restaurante.

Con el premio al mejor servicio de sala se pone en vitrina a los rostros detrás del plato: un equipo organizado que conoce la propuesta, entiende sus tiempos y convierte la atención en parte esencial, de tal manera que el viaje por las alturas del Perú que ofrece Central se sostenga en cada tiempo con esa magia de trasladar a sus visitantes a los diversos territorios. //

FINALISTAS

- Astrid y Gastón
- Casa Tambo
- Kjolle
- La Mar
- Maido
- Maras
- Mayta
- Mérito
- Rafael

EL JURADO

Marissa Chiappe

PERIODISTA GASTRONÓMICA

Nuestra columnista de la página gastronómica de **Somos**, Marissa Chiappe, destacó que en este momento "estamos frente a una gastronomía que maduró, y la prueba está en nombres como Los Primos de San Juan: espacio, producto y técnica. Inventaron un casillero que no existía: el 'fine dining' con calle. Esa es la verdadera sorpresa de esta edición".

Revistas.PeruRadio.net.pe

Laura Graner

CREADORA DE RESTAURANTES PERÚ

A Laura Graner, creadora de Restaurantes Perú y consultora gastronómica, le deja muy contenta "ver que siguen apareciendo nombres, proyectos y formas distintas de hacer gastronomía en el Perú". "Siento que estamos en un momento en el que hay muchísimo por descubrir, no solo en Lima ni únicamente en los grandes restaurantes —afirma—. Todavía nos queda muchísimo por conocer, mirar y contar en provincia, en cocinas de casa, en proyectos de antaño que quizás hemos dejado un poco olvidados, pero también en una nueva generación de cocineros y personas vinculadas a la gastronomía que recién empiezan a encontrar su lugar. Creo que por ahí va el futuro".

Pierina Denegri

PERIODISTA DE **SOMOS**

Para la periodista de esta revista, Pierina Denegri, ser parte del jurado, discutir y reflexionar sobre las diversas propuestas analizadas en los Premios Somos le ha permitido "confirmar que en nuestra gastronomía y en la industria de la gastronomía local hay espacio para todos, desde aquellas cocinas más tradicionales que forjaron el recetario peruano, hasta las más internacionales". "Los premios son una buena representación de lo democrático que es el espacio en la cocina", comenta.

Paola Miglio

PERIODISTA Y EDITORA DE EL TRINCHE

Es editora de El Trinche, portal web que funciona como guía de restaurantes en el Perú y una de las periodistas gastronómicas más reconocidas. Sobre el voto del público el espíritu e identidad diferencial de los Premios Somos , Miglio comentó en una entrevista: "La gente necesita visibilización, saber que su trabajo está siendo reconocido. Es muy importante que el público vote honestamente. Es más democrático y se ve bastante la realidad de lo que al público le gusta". Esta ha sido su cuarta edición como jurado.

Hirka Roca Rey

EDITORA GASTRONÓMICA

Hirka Roca Rey ha dedicado buena parte de su trayectoria a investigar y difundir la biodiversidad de la cocina peruana. Desde proyectos pioneros como el restaurante Pantagruel y su apuesta por una cocina novoandina, hasta numerosas publicaciones y colecciones gastronómicas, contribuyó poniendo en valor los ingredientes, cocineros y saberes de nuestra despensa. "Es una oportunidad única para que nuestros grandes chefs y restaurantes reciban el reconocimiento de los mayores jueces que es posible tener: los comensales locales", señaló en una entrevista sobre los Premios Somos.

Luis Martín Alzamora

CREADOR DE PAPEA PERÚ

El creador de contenido gastronómico en Papea Perú, Luis Martín Alzamora, encuentra que estamos viviendo "un momento inquieto y positivo, de muchas aperturas". "Han sido años un poco golpeados por la parte política y eso se siente en el bolsillo de la gente. Ahora veo que salen más que antes y que regresa la confianza", afirma. Y aquello se refleja en tanto movimiento y en nuevas propuestas a las que ve con mucho futuro.

Nora Sugobono

PERIODISTA GASTRONÓMICA

"La gastronomía está en un momento de transición", reflexiona Nora Sugobono, exeditora de **Somos** y actual gerenta de Proyectos Especiales en Editorial Planeta Perú. "Pasada la adrenalina de haber ganado dos premios mundiales con Central y Maido, y después de décadas de siembra, por fin vimos una merecida cosecha. Pero lo que viene ahora es incluso más retador: ya se sabe que podemos ser número uno, ¿ahora qué sigue? Esa respuesta, espero, ya no se basa tanto en ganar, sino más bien en expandirnos y seguir explorando. Lo que puede salir de eso es una cocina más libre, más ligera de presiones o metas, y creo que sería muy beneficioso para el rubro".

Revistas.PeruRadio.net.pe

Perfil

ÓSCAR GARCÍA

FOTOS:
DIEGO MORENO

La señora Elisa de la Vega descubrió el champús cuando era una joven recién llegada a Lima. Ocho décadas después, el postre que prepara en honor a la Virgen del Carmen fue escogido ganador en el concurso de ***Somos****: La Receta de mi Abuela.*

Con el cariño de casa

Desde su casa frente al parque El Carmen, en Pueblo Libre, la señora Elisa de la Vega Muñoz recibe al equipo de **Somos** con una alegría que parece desmentir sus 99 años. El próximo año cumplirá un siglo de vida, cuenta, sin abandonar muchas de sus costumbres favoritas, entre ellas leer **El Comercio** todos los días. "Nunca me pierdo la página editorial, porque allí está resumido todo", dice esta fiel suscriptora. Elisa acaba de convertirse en la ganadora de la primera edición del concurso La Receta de mi Abuela, de **Somos**, gracias a un postre que prepara desde hace varias décadas y que, además de revelar su talento en la cocina, encierra una historia de independencia, de vocación de servicio y hasta de devoción a la Virgen del Carmen.

Antes incluso de recibirnos en su sala, la casa ya ofrece una agradable bienvenida: desde la cocina llega un aroma dulce, frutado y ligeramente ácido que impregna las habitaciones. Es el champús, la preparación que Elisa convirtió en una tradición entre sus vecinos de Pueblo Libre y que este año conquistó al equipo organizador de los Premios Somos 2026. La señora De La Vega está presta a contar su historia. Recuerda que su relación con el emblemático postre empezó hace más de ocho décadas, el día en que una joven recién llegada del Cusco descubrió por casualidad aquella delicia peruana mientras caminaba por el Jirón de la Unión.

Era entonces apenas una jovencita cuando vio que varias personas

Revistas.PeruRadio.net.pe

EN SU COCINA, LA SEÑORA DE LA VEGA SUPERVISA LA PREPARACIÓN DEL CHAMPÚS. SU NIETA CARMEN ROZAS PRESENTÓ AL CONCURSO LA RECETA Y LA HISTORIA FAMILIAR QUE LA ACOMPAÑA.

hacían cola y preguntó qué vendían. "Champús", le respondió una señora. Elisa pensó que le hablaba de un producto para lavarse el cabello y no entendió nada. Allí mismo le explicaron que se trataba de un postre muy apreciado. Movida por una legítima curiosidad, se puso en la fila, pidió un vasito y quedó encantada. Fue el inicio de un largo romance y también de una misión: aprender a prepararlo ella misma. Pero nadie parecía conocer la receta. Aquellos eran otros tiempos, no como hoy, cuando casi todo está al alcance de un clic. Así, el secreto del champús siguió rondándole la cabeza por años hasta que, un día, encontró la receta mientras revisaba el célebre recetario de Nicolini.

—Uy, esto es un milagro —recuerda que dijo al encontrarla.

UNA VIDA CON HISTORIA

La vida de la señora Elisa no pareció estar ligada a las ollas desde un principio. Nació en el Cusco en 1927, fue la segunda de seis hermanos y lo que quería entonces era ser enfermera. Cuando todavía era una adolescente, decidió viajar a Lima para estudiar, y su padre, abogado y fiscal en Urubamba, la acompañó en una fascinante travesía de 22 días que De la Vega describe con detalles cinematográficos: el viaje en tren hasta Arequipa, la larga espera en Mollendo y, finalmente, el recorrido a bordo de un barco caletero hasta el Callao.

Sus primeros días como aprendiz de enfermera la enfrentaron a una situación límite: una epidemia de tifoidea que por entonces equivalía casi a una sentencia de muerte. "Nadie quería trabajar con los enfermos. Todos los días morían personas", recuerda. A la recién llegada le encargaron acompañar a cuatro pacientes agonizantes y ofrecerles consuelo, pero ella se involucró también en su alimentación. "Entonces les daban solo suero y nada de proteínas", explica. A uno de ellos, un adolescente de 15 años, comenzó a ofrecerle pequeñas porciones de leche, carne deshilachada y puré. El muchacho logró recuperarse. Es una historia que no ha podido olvidar.

Al terminar sus estudios, fue destinada al Hospital Obrero de Chincha. Allí conoció al médico Felipe Peña, con quien se casó y tuvo tres

Revistas.PeruRadio.net.pe

EN FAMILIA: LA SEÑORA ELISA, RODEADA DE SUS SERES QUERIDOS: MERCEDES REGALADO, JOSÉ LUIS PEÑA (HIJO), CARMEN ROZAS (NIETA) Y ELISA PEÑA (HIJA).

ARCHIVO PERSONAL

LA SEÑORA ELISA DE LA VEGA EN SU JUVENTUD. TRABAJÓ COMO ENFERMERA ANTES DE FORMAR UNA FAMILIA Y, AÑOS DESPUÉS, FUE PROFESORA DE COCINA.

hijos. Dejó la enfermería y se volcó a nuevos oficios: bordado, costura y, sobre todo, cocina, un talento que años después la llevó a dar clases. Esa vocación no se quedó en ella: una de sus nietas tiene hoy un emprendimiento gastronómico.

EL SECRETO DEL CHAMPÚS

Cuando la señora Elisa encontró el recetario de Nicolini, fue al mercado y reunió casi todos los ingredientes. Lo que no encontró fue guanábana, que luego descubriría era el secreto del buen champús. Probó reemplazarla por chirimoya, pero no funcionó. Finalmente encontró la fruta un día cercano a la festividad de la Virgen del Carmen y pudo preparar el postre como quería. Le salió tan bien que se paró en la puerta a convidarlo a quienes llegaban al barrio por la festividad. Así nació una tradición que se mantuvo durante décadas. Cada julio, ella preparaba champús e invitaba a los vecinos que encontraba en los festejos. El postre era parte de la celebración, junto con la procesión, el castillo y los anticuchos. Aun ahora, hay vecinos nostálgicos que tocan su puerta en esas fechas para pedir su postre.

A sus 99 años, la señora De la Vega cuenta que ya no puede lidiar sola con aquellas grandes ollas debido a la artritis. Para las tareas más exigentes cuenta con la ayuda de Mercedes Regalado, 'Mechita', a quien presenta cariñosamente como "mi secretaria". Elisa dirige la preparación y Mechita aporta la fuerza necesaria. Juntas mantienen viva una receta que ya forma parte de la memoria familiar. Elisa conserva el mismo ánimo curioso que la llevó a probar aquel postre desconocido. Aunque ha perdido parte de la audición, se mantiene lúcida y atenta a cuanto ocurre a su alrededor. Sus recetas guardan más que ingredientes. También revelan el recorrido de una vida bien vivida. //

Receta del champús

INGREDIENTES

Se necesitan ½ kilo de harina de maíz amarillo, ¼ de kilo de maíz pelado, una piña, dos membrillos grandes, una guanábana, tres manzanas, dos limones, canela, clavo y azúcar. El día anterior se remoja el maíz y luego se cocina hasta obtener el mote.

COCCIÓN

Se hierve la cáscara de la piña y, en esa agua colada, se cocinan las frutas, el azúcar y las especias. Después, se incorporan el mote y la harina remojada, removiendo. Al final se añade la guanábana sin pepas y el jugo de los limones.

Revistas.PeruRadio.net.pe

PREMIOS SOMOS

GUÍA 2025 2026

En esta guía ***hay de todo:*** *pollerías por visitar, 'rooftops' por conocer, restaurantes regionales y del extranjero, creadores de contenido que debes seguir y más. Un completo panorama de nuestra escena gastronómica para volver a consultar todo el año.*

Auspiciadores: Backus Redondos Wong Rappi INTIPALKA Finca Rotondo mapfre Seguros

Revistas.PeruRadio.net.pe

INSTAGRAM EL PAN DE LA CHOLA

1

MEJOR PANADERÍA

El Pan de la Chola

IG: @ELPANDELACHOLA

Desde 2011, cuando Jonathan Day encendió los hornos en la Av. La Paz en Miraflores, El Pan de la Chola revolucionó la mesa limeña. Su propuesta "artesanal contemporánea" busca reconectar con lo simple desde la calidad: harinas locales, masa madre y lenta fermentación natural. Lo que nació como un pequeño local en Miraflores hoy destaca en San Isidro, Surco, La Molina y el Centro Histórico. Su vitrina combina baguettes, focaccias, croissants, pizzas y sánguches como el caprese o roast beef, maridados con café de especialidad, jugos, cervezas artesanales y vinos naturales.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Delifrance
- La Mansión del Pan
- La Negra
- La P'tite France
- La Panadería del Country
- La Panetteria
- Masa Salvaje
- Oh-Jalá
- Pan Atelier
- Panadería Carmelitas
- Panadería Cultivo
- Panea
- Rovegno
- Talltu

Detrás de María Almenara hay una propuesta repostera orientada a convertir cada antojo en un momento especial. Nació de la pasión casera de su fundadora, María Alejandra, y hoy combina técnica artesanal con innovación para garantizar que cada creación llegue fresca a la mesa. Con más de 20 tiendas en Lima y una en Arequipa, en sus premiadas vitrinas destacan cheesecakes de frutos rojos o maracuyá, opciones personalizadas y sus afamadas Minimaría individuales. La oferta dulce se complementa con brownies de textura perfecta, cinnamon rolls esponjosos, galletas y boxes de regalo.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Alanya
- De Astrid
- Fausta
- Mariaté
- Napoléon Haute Pâtisserie
- Pregón de las Once
- Sienna Bakery
- The Gay Baker
- Yogashi Patisserie

2

MEJOR PASTELERÍA

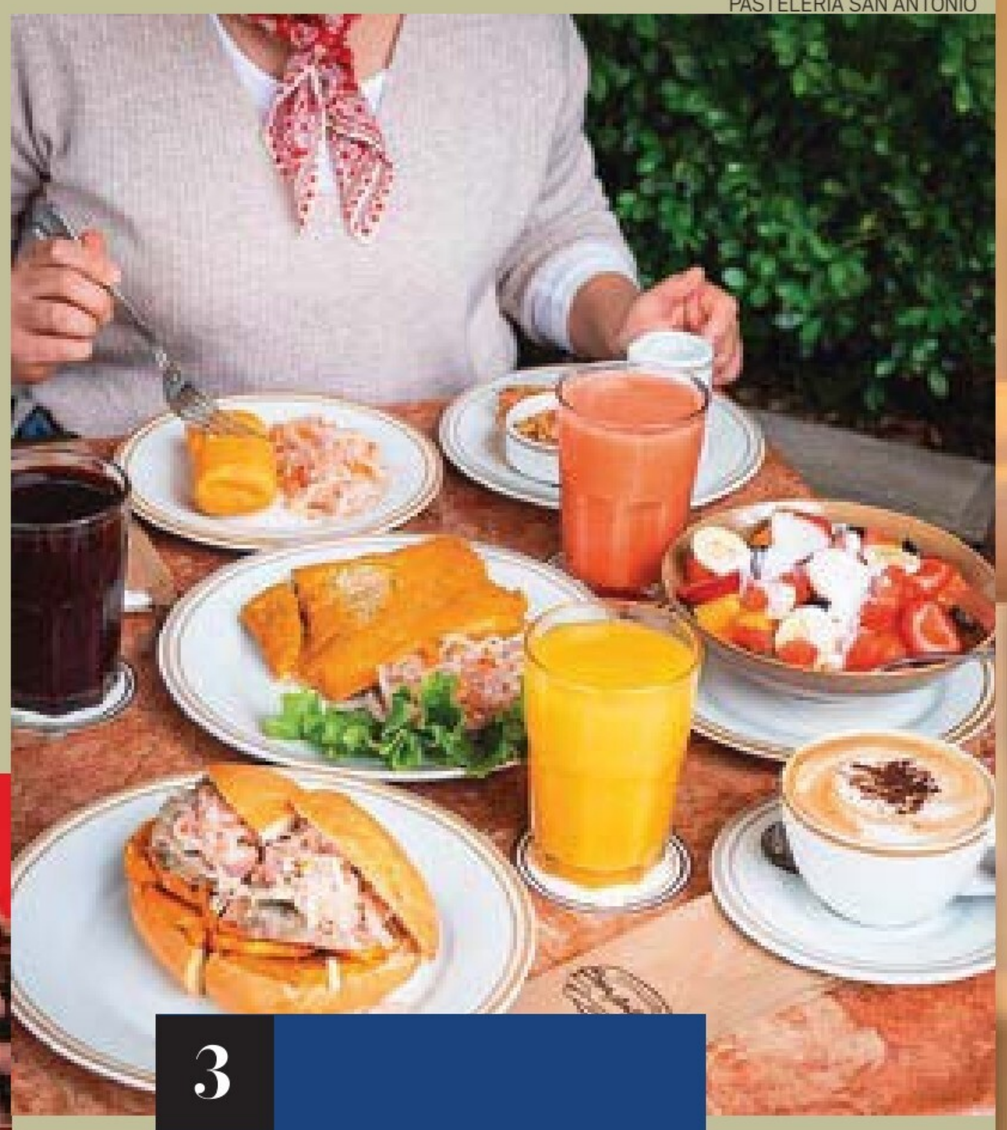
María Almenara

IG: @MARIAALMENARA

MARIA ALMENARA

Revistas.PeruRadio.net.pe

PASTELERIA SAN ANTONIO



3

MEJOR CAFETERÍA

San Antonio

IG: @PASTELERIA_SANANTONIO

Fundada en 1959 por los inmigrantes españoles José Vila y Emilio Fernández, nació en Magdalena sobre el traspaso de una antigua bodega. Junto a artesanos peruanos, la dupla transformó un rincón de barrio en una verdadera institución gastronómica limeña. Hoy, gestionada por la tercera generación familiar, la marca preserva su esencia artesanal y cálido servicio en sus nueve locales. Entre emblemáticos sánguches como la butifarra San Antonio o el lomito inglés, fina pastelería, pan recién horneado, café y jugos, San Antonio continúa siendo el clásico punto de encuentro para disfrutar del tradicional lonche.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Amarena
- Demo
- Entre Migas
- Intro Café Bar
- La Caffetteria di Lonato
- La Cristina
- Lila Dasso
- Lucio Caffè
- Pan Sal Aire

HANDREZ GARCÍA

4

MEJOR CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD

D'Sala Café

IG: @DSALACAFFE

Alessandra Sala fundó este local con el concepto de hacer sentir a cada visitante como en la sala de su casa. La marca destaca por su compromiso con el café de especialidad peruano, proveniente de regiones como Amazonas y Cajamarca, tostado con precisión para resaltar sus notas únicas. Sus acogedores locales en Magdalena y Surquillo combinan tostaduría propia, diversos métodos de extracción, tostadas en masa madre y fina repostería. D'Sala ofrece una experiencia que rinde culto al café nacional con la calidez y calidad que caracterizan a la gastronomía local.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Artidoro Rodríguez Café (Lima)
- Ciclos Café (Lima)
- Cofaine (Lima)
- Elevaria Café & Tostaduría (Trujillo)
- Florencia y Fortunata (Cusco)
- Kafi Wasi (Arequipa)
- Mama Quilla – Tostaduría (Pachacámac, Lima)
- Masamama (Arequipa)
- Monótono Coffee (Lima)
- Neira Café Lab (Lima)
- Origen Tostadores de Café (Lima)
- Puku Puku (Lima, Cusco, Arequipa)
- Punto Café (Lima)
- Three Monkeys Coffee (Cusco)

Revistas.PeruRadio.net.pe

5

MEJORES PIZZAS

La Linterna

IG: @LALINTERNAPIZZASYPASTAS

LA LINTERNA

Fundada en 1963 por el neoyorquino Floyd Scofield, La Linterna revolucionó la escena gastronómica limeña al introducir la auténtica pizza estilo Nueva York, caracterizada por su masa delgada, crujiente y de sabor inconfundible. Lo que comenzó como un pequeño rincón de culto en Miraflores se transformó con los años en un clásico indispensable para varias generaciones de comensales. Reconocida como la mejor pizza en los Premios Somos 2024 y 2025, la marca preserva intactas sus recetas tradicionales e insumos de primera calidad en sus locales de San Isidro, Surco y Barranco. Incluye una cuidada carta de vinos.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Amarcord
- Calavera Pizzería
- Flama
- Indio Pizza
- Masa sobre Mesa
- Parténope L'Autentica Pizza
- Rossa Pizza Appassionata
- Triciclo Obrador
- Vecino Pizzas

6

MEJORES HAMBURGUESAS

Boycott

IG: @BOYCOTT.PE

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Big Boy
- Burger Boy
- Café A Bistro
- Fogo
- Juicy Lucy
- La Recontra
- Mad Burger
- Papacho's
- Señor Honey Burgers

Liderada por el chef Rodrigo Altamirano, Boycott se posicionó en el mercado gracias a su propuesta irreverente y sin etiquetas. Su carta desafía lo convencional mezclando perfiles dulces, salados y picantes, con creaciones icónicas como la Oklahoma Caramel, su opción más vendida, preparada con cebolla caramelizada durante cuatro horas, tocino crocante y mayo BBQ en un suave pan de camote. Una joven marca que rompe esquemas con ediciones limitadas únicas, consolidándose como un referente indispensable del 'comfort food' urbano limeño.

IG: @BOYCOTT.PE

Revistas.PeruRadio.net.pe

ANTONIO MELGAREJO

7 MEJORES SÁNGUCHES

El Chinito

IG: @ELCHINITOSANGUCHERIA

El Chinito es una parada obligada para quienes buscan ese sabor criollo que conecta con la tradición limeña. Con más de 65 años de trayectoria, la historia de este clásico empezó de la mano de su fundador, Félix Yong, y se mantiene vigente con sus infaltables panes con chicharrón, acompañados de camote y salsa criolla, o un contundente pan con pavo o butifarra para quienes prefieren otra de sus especialidades. También están sus tamales, jugos y café pasado, perfectos para acompañar en cualquier momento del día. Ubícalos en cualquiera de sus 15 sedes en la capital: desde el Centro Histórico de Lima hasta La Molina.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Asados Héctor
- Barba Negra
- La Lucha
- La Preferida
- Los Clásicos Sanguchería
- Mercattino
- Pandilla
- Sanguchón Campesino
- Zimmermann

8 MEJOR ESPACIO DE COMIDA SALUDABLE

La Nevera Fit

IG: @LANEVERAFIT

La Nevera Fit ha demostrado que comer saludable no tiene por qué ser sinónimo de comer aburrido. Con más de 10 años de trayectoria, este espacio apuesta por una cocina equilibrada que incluye opciones vegetarianas, veganas y sin gluten, además de alternativas libres de azúcar. Para empezar el día están los waffles, panqueques, parfaits y bowls de frutas; mientras que, para el almuerzo, la carta propone desde ensaladas y poke bowls hasta platos como el fettuccine a la huancaína vegana, salmón al grill o creaciones de autor como la palta reina Nevera. Encuentra sus delicias en sus locales de San Isidro, Miraflores, Surco y La Molina.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Bloom Café
- El Imperio Fit
- Em Vegan Sweets
- Essentia Café
- Food & Fit
- La Sanahoria
- Limaná
- Raw café
- Rosa Pastel

IG: @LANEVERAFIT

Revistas.PeruRadio.net.pe

MARAS RESTAURANTE

9

MEJOR RESTAURANTE DE HOTEL

Maras (Westin)

IG: @MARASRESTAURANTE

Maras destaca por su mirada contemporánea a la cocina peruana, con guiños a la gastronomía asiática y europea. Bajo la dirección del chef Miguel Pulache, este restaurante propone una carta que reinterpreta sabores e ingredientes locales con técnica y creatividad, en un espacio ubicado dentro del prestigioso hotel Westin, en San Isidro. Entre sus propuestas, aparecen platos que recorren distintas regiones del país y combinan identidad, innovación y ese gusto por descubrir algo distinto en cada visita. Recomendamos deleitarse con el tofu en tempura, los ravioles de humita o el cochinillo con pastel de plátano maduro y queso. Encuéntralo en Amador Merino Reyna 589, San Isidro.

LOS OTROS NOMINADOS

- El Comedor (Hotel B)
- Insumo (AC Hotel Lima)
- Isidro Bistró Limeño (Hyatt)
- Kimo (Iberostar)
- La Locanda (Swissôtel)
- La Vista (JW Marriott)
- Perroquet Restaurant (Country Club Lima Hotel)
- Plural (Hotel Pullman)
- Tragaluz (Belmond Miraflores Park)

10

MEJOR RESTAURANTE CAMPESTRE

La Granja Azul

IG: @GRANJAAZUL

Ubicado en Santa Clara, este clásico con más de siete décadas de trayectoria es considerado uno de los pioneros del pollo a la brasa, plato que comenzó a prepararse aquí de la mano de Roger Schuler y Franz Ulrich, creadores del característico horno giratorio que permitió cocinar esta delicia de manera uniforme. Hoy, la experiencia mantiene ese espíritu familiar y tradicional, con su emblemático pollo a la brasa servido con papas fritas y ensalada, además de otras opciones para compartir alrededor de la mesa. El ambiente, rodeado de áreas verdes y con espacios para disfrutar en familia, completa una visita que tiene tanto de almuerzo como de viaje por la memoria culinaria limeña. Ubícalo en la Carretera Central, km 11,5, Santa Clara.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Chaxras Eco Restaurante (Pachacámac)
- Don Torcuato Restaurante (Pachacámac)
- El Rancho de Robertín (Huaral)
- Hacienda Las Leñas (Pachacámac)
- La Gloria del Campo (Pachacámac)
- La Hacienda Monterrico (La Molina)
- Las Dalias (Huaral)
- Sarcay Restaurante (Azpitia)
- Warmy de Pepe y Laura Restaurante (Huaral)

Revistas.PeruRadio.net.pe

GRANJA AZUL

IG: @CAFELADERIA4D

MARIO ZAPATA

11

MEJOR HELADERÍA

Cafeladería 4D

IG: @CAFELADERIA4D

Un clásico limeño que supo convertir el helado en una experiencia que va mucho más allá del postre. Pionera desde 1983 en fusionar la tradición del gelato artesanal de estilo italiano con el concepto de cafetería, hoy cuenta con más de 500 fórmulas creadas por la maestra heladera Ana María Bugosen. Entre sus sabores más singulares están los que toman clásicos peruanos y los llevan al frío, como el arroz con leche, el pisco sour y el turrón de Doña Pepa, además de opciones elaboradas con frutas frescas de temporada y cacao puro al 70%. Para acompañar, la carta suma cafés, waffles y pasteles. Encuéntrala en sus cinco locales de Lima: en Salaverry, Jockey, Primavera, Angamos y El Polo.

MÁS NOMINADOS

POR PROBAR

- Anacapri Gelateria Artigianale
- Antica Gelateria del Corso
- Blu: Il Gelato del Barrio
- Cremería Toscana Perú
- Gelateria di Troppo
- Heladería Speciale
- Helado de Lima
- K un
- La Fiorentina Gelateria

12

MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN EL EXTRANJERO

CVI.CHE 105

IG: @CEVICHE105

Resalta como una de las grandes sedes de la cocina peruana en Miami. Fundado por el chef y empresario Juan Chipoco, este restaurante se ha convertido en un referente de la gastronomía nacional en los Estados Unidos gracias a una carta que pone al cebiche en el centro, recorriendo también otros clásicos peruanos. Desde tiraditos de sabores creativos hasta causas, arroces, pescados y mariscos, su carta destaca por rescatar nuestra tradición a kilómetros de distancia. La propuesta se completa con un abanico de cócteles donde el pisco sour tiene, por supuesto, un lugar protagónico. Visítalo en 105 NE 3rd Ave., Downtown Miami, Florida.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Amazo (São Paulo, Brasil)
- Bolichera 21 (Ciudad de México, México)
- Callao (La Haya, Países Bajos)
- Causa / Amazonia (Washington D.C., Estados Unidos)
- Jarana (Nueva Jersey, Estados Unidos)
- Karai by Mitsuharu (Santiago de Chile, Chile)
- La Mar (Miami, Estados Unidos)
- Lima London (Londres, Reino Unido)
- Llama Inn (Nueva York, Estados Unidos)
- Maz (Tokio, Japón)
- Piedra (Bogotá, Colombia)
- Quispe (Madrid, España)
- Tigre Morado (Buenos Aires, Argentina)
- Yakumanka by Gastón Acurio (Barcelona, España)

Revistas.PeruRadio.net.pe

Piura llegó a Miraflores de la mano de Francesco de Sanctis, quien ha convertido los sabores de las picanterías de su natal Sullana en una propuesta que celebra la tradición con un toque contemporáneo. En Alegría hay seco de chabelo, atamalado, sudados de pesca del día, sebiches (con 's'), arroces y generosos 'picaos' para compartir. El viaje por el norte continúa hasta el postre, con clásicos como el quesillo con miel y la crema volteada con algarrobina. Mención aparte merecen los chifles, preparados diariamente en casa. Una mesa que sabe a Piura y que invita, literalmente, a comer con alegría.

13

MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA REGIONAL EN LIMA

Alegría Picantería Piurana

IG: @ALEGRIA.PICANTERIA.PIURANA

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Don Fernando
- El Aguajal
- El Rocoto
- El Tarwi
- Fiesta Restaurant Gourmet
- Huambra
- La Estrellita del Sur
- Pueblo Viejo Tradición Chiclayana
- Restaurante Huancahuasi

IG: @ALEGRIA.PICANTERIA.PIURANA

IG: @ELBATANDELTAYTA_CH

14

MEJOR RESTAURANTE DE LA REGIÓN AMAZÓNICA

El Batán del Tayta

IG: @ELBATANDELTAYTA_CHACHAPOYAS

En Chachapoyas, el chef David Sancón convierte los sabores de los Andes amazónicos en un recorrido por una región que todavía tiene mucho por contar en la mesa. Su carta rescata productos y preparaciones locales, desde el juane macuca y el uchu de papas hasta el cuy, la cecina y la trucha. Entre sus creaciones están el cebiche ceja de selva y la pasta a la ceja brava de maíz morado. Para beber, una parada curiosa: la caspiroleta preparada con hormigas comestibles. Una cocina con identidad que busca poner a esta región en el mapa gastronómico.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Blanquita (Iquitos)
- Bosque Guardián Lodge (Tarapoto)
- El Encanto de la Selva (Tingo María)
- Ikíitu (Iquitos)
- Kotomono 647 (Tingo María)
- La Patarashca (Tarapoto)
- El Tuyuyo (Pucallpa)
- La Collpa (Tarapoto)
- La Olla de Barro (Moyobamba)

Revistas.PeruRadio.net.pe

15

MEJOR RESTAURANTE EN ICA

Lagunilla

IG: @LAGUNILLA.RESTAURANTE

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Chalana
- El Batán
- El Cordón y la Rosa
- El Intipalka
- Inti-Mar Paracas
- La Estación
- La Olla de Juanita
- Tambo de Tacama
- Vaivén

Ica, tierra de pisco, desiertos y viñedos, tiene un representante brillante de su cocina regional. En Lagunilla, el chef Eduardo Uribe toma productos de mar y desierto —conchas de Paracas, pulpo de Pisco, pescado del día, pallares de Yauca, aceitunas de Nasca, aceite de oliva de Samaca— y los lleva a una cocina con raíces locales y guiños viajeros. Hay cebiche Yumaque, sartén al loche con pesca, conchitas batayaqui y un picante de pallares que actualiza un clásico casero. Una propuesta que mira al futuro sosteniéndose en los productos locales de la mejor calidad. Este año, Lagunilla ha sido reconocido por el voto popular de los Premios Somos.

IG: @LAGUNILLA.RESTAURANTE

DON HUMBERTO

16

MEJOR RESTAURANTE EN LAMBAYEQUE

Don Humberto

IG: @DONHUMBERTO_CHICLAYO

En la ruta chiclayana del papa León XIV, uno de los puntos fijos debe ser el restaurante Don Humberto, el más votado en la categoría de mejor restaurante en Lambayeque por sus sabores y trascendencia. Es un clásico chiclayano que sabe moverse entre la memoria y el presente. Don Humberto, de Roxana Cannata, mantiene viva una tradición familiar vinculada a la historia gastronómica de Chiclayo, con sus inolvidables champús y cachangas con queso, tacu tacu con cabrito, chancho al estilo tradicional chiclayano, arroces y tallarines, además de desayunos y postres que completan una propuesta pensada para disfrutar a cualquier hora. Una casa donde la historia también se sirve en la mesa.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- 900 Café Bar
- Chifa China
- El Cántaro Restaurante Turístico
- El Cerezo – Cocina Lambayecana
- El Rincón del Pato
- Fiesta Restaurante Gourmet Chiclayo
- La Picantería del Mar
- Picantería El Fantástico
- Restaurant El Velero

Revistas.PeruRadio.net.pe

LEONARDO

CHICHA

17

MEJOR RESTAURANTE EN AREQUIPA

La Nueva Palomino

IG: @LANUEVAPALOMINO

En La Nueva Palomino, la historia arequipeña se escucha en el golpe del batán y se sirve en las chombas de chicha de guiñapo. Mónica Huerta heredó una tradición picantera familiar que se remonta a generaciones de mujeres que la convirtieron en una defensora apasionada de la cocina arequipeña. Aquí, los ajíes y aderezos se muelen a piedra, los chupes y guisos siguen sus tiempos y la chicha acompaña los jayaris, esos pequeños platos que abren el apetito. Soltero de queso, ocopa, rocoto relleno, chupe de camarones y adobo son parte de un repertorio que entiende la tradición como un arte sabroso y pujante, para compartirse y perdurar.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- 13 Monjas
- Chicha
- Cirqa
- Grieta
- Kao
- La Benita de los Claustros
- Laurita Cau Cau
- Los Guisos Arequipeños
- Los Leños Picantería

18

MEJOR RESTAURANTE EN CUSCO

Chicha por Gastón Acurio

IG: @CHICHACUSCO

En una casona colonial frente a la plaza Regocijo, Chicha propone un recorrido por la despensa cusqueña y andina con la mirada puesta en el presente. La cocina de Gastón Acurio parte de productos locales —como las setas ostra, el capulí, las papas nativas, los tubérculos y las hierbas— y de recetas tradicionales para llevar ambos a otro registro: cuy confitado con huacatay, alpaca y truchas aparecen junto a versiones contemporáneas de sabores tradicionales. Una mesa que busca que Cusco se conozca también a través de lo que produce y cocina.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ALQA - El Restaurante del Museo
- Cicciolina Restaurant
- Cusqueñísima Picantería
- El Huerto Restaurant
- La Cusqueñita Tradicional Pikantería
- Las Manos
- Mauka
- Mil
- Oqre

19

MEJOR ESCUELA DE COCINA

Le Cordon Bleu

@INSTITUTOLECORDONBLEU_PERU

LOS OTROS FINALISTAS

- Carrera de Cocina de Fundación Pachacútec
- Cenfotur
- Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía – USIL
- Facultad de Gastronomía, Hotelería y Turismo – PUCP
- Inteci
- D'Gallia
- Instituto SISE – Gastronomía
- USMP – Alta Cocina y Gastronomía
- UPC – Carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria

Revistas.PeruRadio.net.pe

LE CORDON BLEU

Le Cordon Bleu es una de las escuelas gastronómicas más reconocidas del mundo y tiene en Lima una sede que combina la tradición culinaria francesa con el conocimiento de la cocina peruana. Fundada en París en 1895, su propuesta académica apuesta por la técnica, la disciplina y la práctica constante. En el Perú ofrece carreras de Gastronomía, Cocina, Pastelería, Bar y Coctelería, y Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes, además de programas de especialización. Sus aulas y laboratorios cuentan con equipamiento de última generación, mientras que su formación está orientada a preparar profesionales capaces de desenvolverse en restaurantes, hoteles y negocios gastronómicos con estándares internacionales.

MARIA MEZCAL

20

MEJOR BAR

María Mezcal

IG: @MARIA_MEZCAL

María Mezcal nació en Miraflores como una mezcalería inspirada en las tradiciones, sabores y celebraciones de México. Su propuesta tiene al mezcal y al tequila como protagonistas de una experiencia que combina gastronomía, coctelería y música. La barra reúne una amplia variedad de mezcales, mientras la carta ofrece tacos y clásicos mexicanos, además de aguas frescas, cheladas y tragos coloridos. El espacio rinde homenaje a las llamadas "guardianas de tradiciones", maestras mezcaleras de Oaxaca, y celebra el vínculo entre el destilado y la cultura mexicana. A esto suma baladas pop mexicanas, mariachis y una atmósfera festiva que anima cada visita.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Bijou Bar
- Booze Bar
- El Bar Inglés del Country
- Kero Lounge by Osaka
- Lady Bee
- Muna Craft Bar
- Olé Bar
- Sastrería Martínez
- Velvet

Revistas.PeruRadio.net.pe

21

MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA MARINA

La Mar

IG: @LAMARCEBICHERIALIMA

La Mar abrió sus puertas en Lima en 2005 como un proyecto de Gastón Acurio y José Carpena que buscaba reimaginar la tradicional cebichería peruana. Desde entonces, se ha convertido en un referente de la cocina marina, con una propuesta que celebra los productos del mar y la diversidad gastronómica del Perú. Su carta reúne cebiches, tiraditos, causas, anticuchos y pescados, además de preparaciones que incorporan influencias japonesas, chinas, españolas, italianas y andinas. Con insumos frescos provenientes de pescadores y agricultores locales, La Mar combina tradición, creatividad y técnicas contemporáneas.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Almacén Cevichería
- Barra Chalaca
- El Mercado
- La Capitana
- La Picantería
- La Rosa Náutica
- Navegante
- Pescados Capitales
- Piedra

LA MAR CEBICHERIA

22

MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA ITALIANA

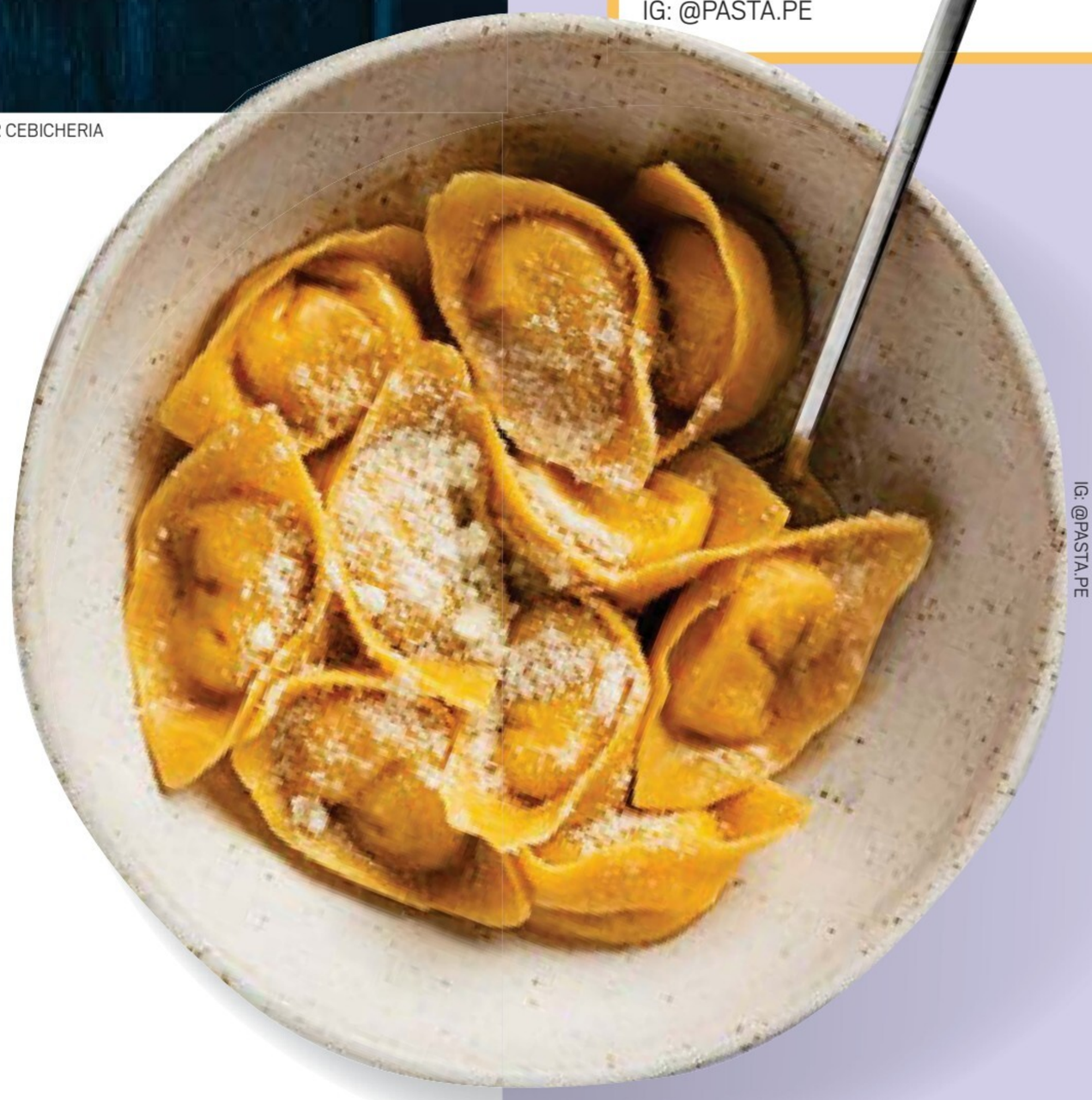
Pasta

IG: @PASTA.PE

En San Isidro, Pasta propone una mirada artesanal a la cocina italiana, con especial atención a uno de sus grandes protagonistas: la pasta fresca. Creado por Janice Buraschi y Juan Manuel Umbert, el restaurante apuesta por una carta sencilla, enfocada en el producto y elaborada a diario desde cero. Su cocina abierta permite seguir de cerca la preparación de pastas frescas y rellenas, además de panes y otros componentes de la carta. Entre sus especialidades destacan los spaghetti alle vongole, taglierini con anchoas y cappellacci de alcachofa, acompañados de salsas pensadas para cada preparación. El espacio, íntimo y acogedor, completa una experiencia italiana donde la técnica y el sabor son el centro de la propuesta.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Anima e Cuore
- La Cantina de Epicuro
- Osteria Convivium
- Papagiani
- Restaurante Sàlve Luigi
- Rocco
- Symposium
- Troppo
- Vincenzo Ristorante



IG: @PASTA.PE

Revistas.PeruRadio.net.pe

ANTIGUA TABERNA QUEIROLO

OSAKA

23 MEJOR TABERNA

Antigua Taberna Queirolo

IG: @ANTIGUATABERNAQUEIROLO

Más que una taberna, este espacio conserva la memoria culinaria de Lima. Su historia comenzó en 1880, cuando Santiago Queirolo Raggio, llegado de Génova, Italia, fundó en Pueblo Libre una pulpería donde se ofrecían vinos, conservas y abarrotes. Con más de 130 años de trayectoria, el local es un punto de encuentro para la conversación, la gastronomía y los destilados peruanos. Su carta reúne platos criollos, piqueos y sánguches, acompañados por vinos y piscos Queirolo, además de clásicos como el chilcano y el pisco sour. La antigua casona, junto con sus fotografías y objetos históricos, conserva el espíritu de las tradicionales tabernas limeñas.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Bruto
- Cumpa Taberna Criolla
- El Bodegón
- Ignacio Taberna Criolla
- Isolina Taberna Criolla
- Juanito de Barranco
- La Botica Taberna
- La Perlita
- Victoriano

24 MEJOR RESTAURANTE NIKKEI

Osaka

IG: @OSAKANIKKEI

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Costanera 700
- Edo
- Gaijin
- Matsuei
- Omatsu
- Ototo
- Sala Omakase
- Shizen
- Tomo

La cocina nikkei encuentra en Osaka una de sus expresiones más contemporáneas, donde las técnicas japonesas dialogan con la diversidad y potencia de los sabores peruanos. El restaurante nació en Lima en 2002 con la intención de explorar nuevas posibilidades para esta cocina y, más de dos décadas después, sigue innovando. Su carta ofrece sushi, sashimi, tiraditos, makis y platos calientes de inspiración nikkei, mientras que sus espacios de diseño contemporáneo, la música y una cuidada propuesta de coctelería completan la experiencia. Hoy, Osaka lleva su propuesta fuera del Perú, con presencia en países de América Latina y Estados Unidos.

Revistas.PeruRadio.net.pe

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Awicha
- Clon
- Contraste
- Menú
- Picnic
- Quipas
- Siete
- Verbena
- Xoma

25

MEJOR RESTAURANTE DE COCINA CONTEMPORÁNEA

Cosme

IG: @COSME.PE

La cocina de apariencia sencilla o casera puede exigir una técnica rigurosa. Cosme trabaja sobre esa idea desde que abrió en San Isidro, en 2015. El restaurante del chef James Berckemeyer fue elegido por los lectores de Somos como el mejor restaurante de cocina contemporánea. Su propuesta parte del 'comfort food', con sabores familiares, productos de temporada y preparaciones que apelan a la memoria. Entre sus platos figuran las mollejas a la parrilla, el arroz con langostinos y el cau cau de mariscos. Su evolución ha sido notable a escala internacional: en 2025 alcanzó el noveno puesto de Latin America's 50 Best Restaurants.

COSME

MARCELO PATI

26

MEJOR RESTAURANTE DE COCINAS DEL MUNDO

52MX

IG: @52MX.PE

La cocina de 52MX parte del respeto por la tradición y, al mismo tiempo, no teme explorar nuevos caminos en una cocina tan codificada como la mexicana. Por eso, los lectores lo eligieron como el mejor restaurante de cocinas del mundo. Su chef, el mexicano Cristian Ruiz, evita hablar de fusión. Prefiere reinterpretar los recuerdos de su país a través de productos de allá y acá. Por ejemplo, apuestan por maíces de Cusco, que muelen y nixtamalizan para preparar tortillas. Su carta combina sabores callejeros con técnica contemporánea en platos como los tacos de birria, los elotes al grill y más. Hace unas semanas, 52MX se despidió de su local en la Residencial San Felipe, en busca de un nuevo espacio y más retos.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Banh Mi (Sudeste asiático)
- Dhaasu (India)
- Donde Felipe (España)
- El Budare Restaurante (Venezuela)
- Ezzem (Medio Oriente)
- Le Coq (Francia)
- Ozu (Panasiático)
- Viet (Vietnam)
- Zerrano (España)

Revistas.PeruRadio.net.pe

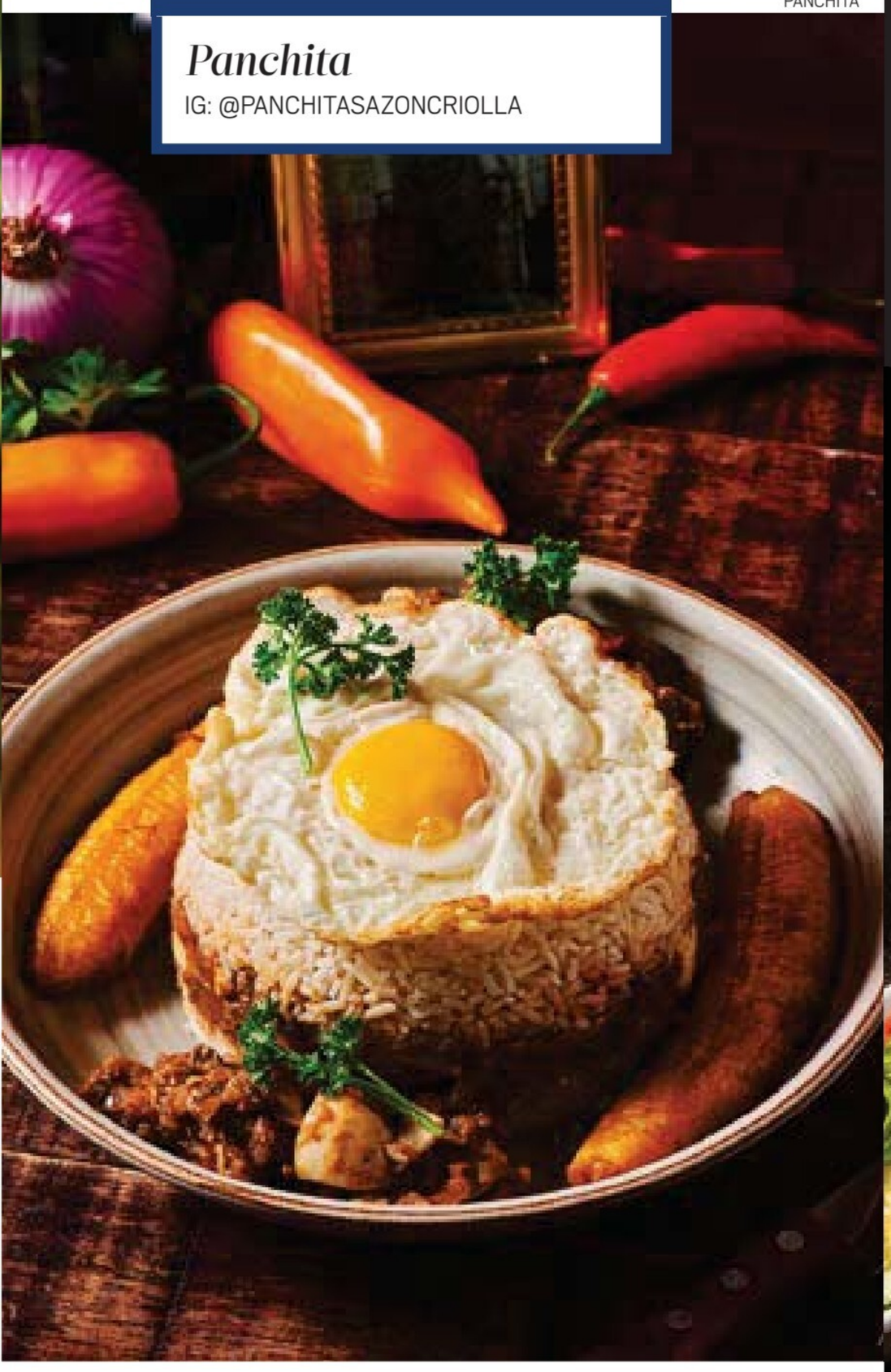
27

MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA CRIOLLA

Panchita

IG: @PANCHITASAZONCRIOLLA

PANCHITA



Por cuarto año consecutivo, Panchita fue elegido por los lectores de Somos como el mejor restaurante de comida criolla. Abierto en Miraflores desde el verano de 2009, el restaurante de Gastón Acurio ha convertido la mesa criolla en una fiesta abundante y familiar. Su propuesta celebra la tradición limeña con recetas reconocibles, porciones generosas y una parrilla que tiene en los anticuchos uno de sus emblemas. La carta reúne causas, papa rellena, cau cau, tacu tacu, arroz tapado, ají de gallina, estofado de lengua, carapulcra con sopa seca, mondonguito a la italiana, panceta de lechón, arroz con pato y picarones.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Candelo Comida Popular
- Chicho
- El Bolivariano
- El Huarique de los Cuchitos
- El Rincón que no Conoces
- El Señorío de Sulco
- Huaca Pucllana Restaurante
- Jolgorio Comedor Criollo
- La Nacional

28

MEJOR POLLERÍA

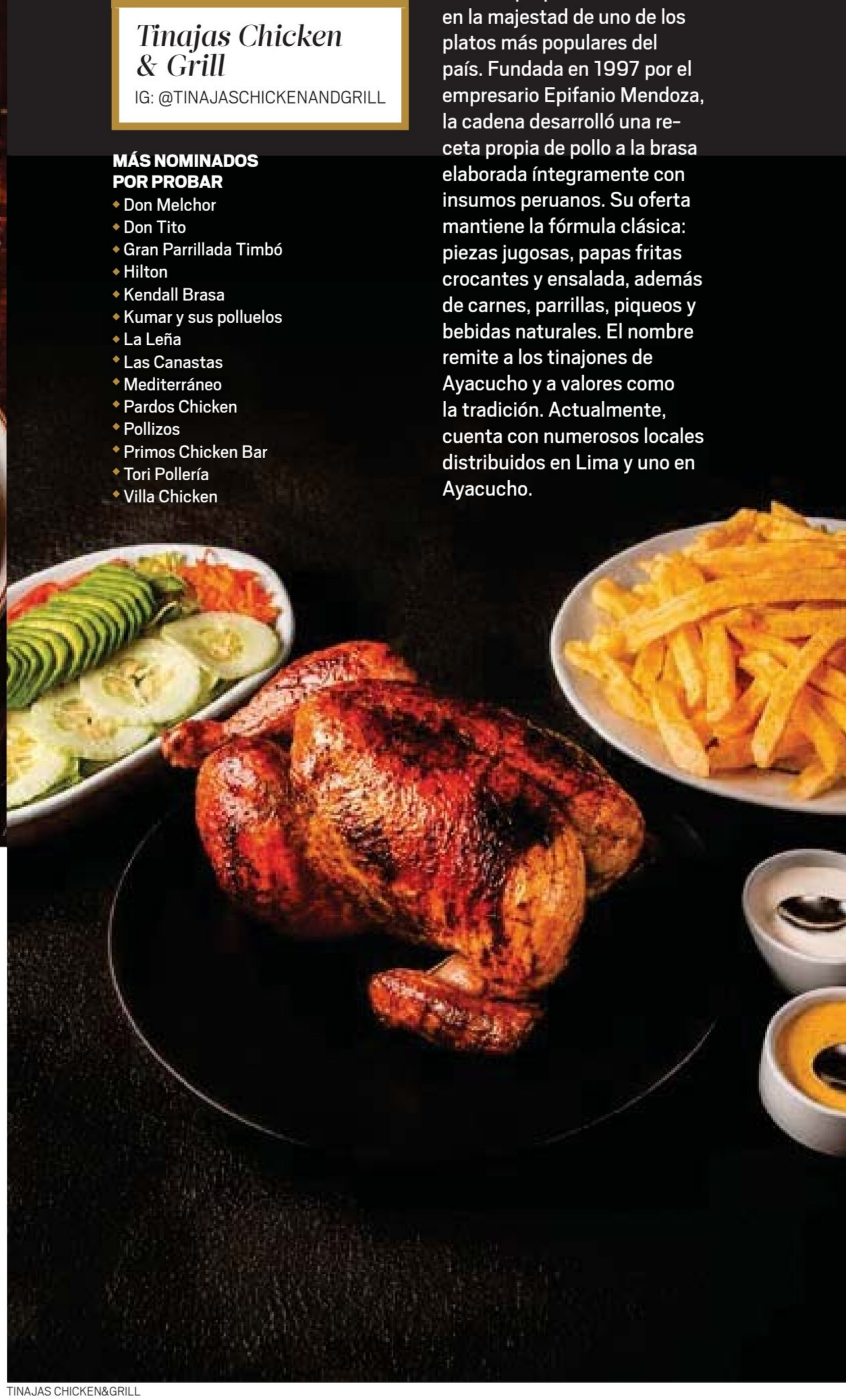
Tinajas Chicken & Grill

IG: @TINAJASCHICKENANDGRILL

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Don Melchor
- Don Tito
- Gran Parrillada Timbó
- Hilton
- Kendall Brasa
- Kumar y sus polluelos
- La Leña
- Las Canastas
- Mediterráneo
- Pardos Chicken
- Pollizos
- Primos Chicken Bar
- Tori Pollería
- Villa Chicken

El pollo a la brasa es un clásico que siempre reúne a los peruanos alrededor de una mesa. Este año, Tinajas Chicken & Grill fue el ganador en la categoría de mejor pollería, con una propuesta centrada en la majestad de uno de los platos más populares del país. Fundada en 1997 por el empresario Epifanio Mendoza, la cadena desarrolló una receta propia de pollo a la brasa elaborada íntegramente con insumos peruanos. Su oferta mantiene la fórmula clásica: piezas jugosas, papas fritas crocantes y ensalada, además de carnes, parrillas, piqueos y bebidas naturales. El nombre remite a los tinajones de Ayacucho y a valores como la tradición. Actualmente, cuenta con numerosos locales distribuidos en Lima y uno en Ayacucho.



TINAJAS CHICKEN&GRILL

Revistas.PeruRadio.net.pe

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Chifa Internacional
- Chifa Mi Amigo
- Chung Tong
- Four Seas
- Hakka
- Hou Wha
- Kion
- Lung Fung
- Madam Tusan
- Master Kong
- O-MEI
- Shi-Nuá
- Song Restaurante
- Wong King

29

MEJOR CHIFA

Titi

IG: @CHIFA.TITI

Fundado en 1956 por William Chan Lau y Juana Chin, Titi ha construido prestigio sobre la continuidad de una cocina cantonesa precisa y sin estridencias. Esa constancia le ha valido ser elegido, por cuarto año consecutivo, como el mejor chifa en los Premios Somos. Hoy, la tercera generación, representada por el chef Bruce Loo, preserva las recetas y técnicas heredadas mientras amplía la propuesta culinaria. Entre sus platos más reconocidos figuran el pato al sillao, el wantán, los siu mai, el chancho con tamarindo y piña y la langosta de la casa. Tiene locales en San Isidro y La Molina.

RICHARD HIRANO

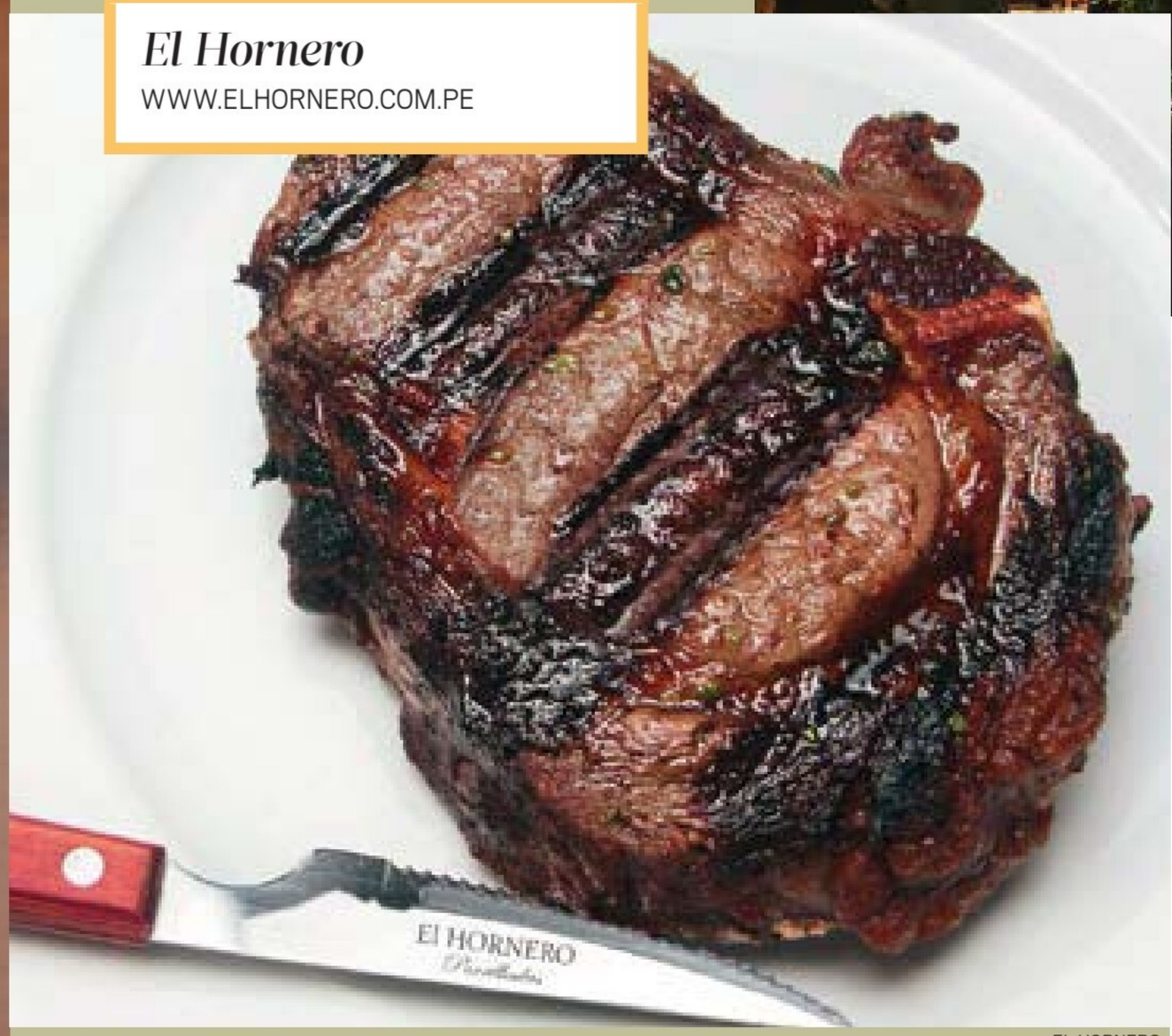
El Hornero alcanzó su tercer triunfo consecutivo como mejor restaurante de carnes en los Premios Somos, luego de imponerse también en 2024 y 2025. Su historia comenzó hace más de dos décadas en Chorrillos, cuando Armando Tafur, tras trabajar como mozo en restaurantes, abrió su primer local. Con el tiempo, el negocio familiar se convirtió en uno de los pioneros en ofrecer cortes de carne estadounidense en Lima. Su propuesta se completa con parrillas, guarniciones, piqueos, vinos y un servicio atento. Actualmente, cuenta con sedes en Chorrillos, Barranco, San Isidro, La Molina y Asia, además del formato El Hornero Prémium.

30

MEJOR RESTAURANTE DE CARNES

El Hornero

WWW.ELHORNERO.COM.PE



EL HORNERO

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Baco y Vaca
- Carnal
- El Charrúa
- Fauna
- La Carnicería de Tito
- La Carreta
- La Cuadra de Salvador
- Osso
- Sapiens

Revistas.PeruRadio.net.pe

AMADOR

31

MEJOR ROOFTOP

Amador

IG: @AMADORROFTOP

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- 27 Tapas
- Ambra Rooftop Bar
- Atmósfera Rooftop
- Celeste Solar Bar
- Nau Nikkei Rooftop
- Palais Rooftop
- Rooftop 128
- Terraza Lima Club
- Vista Corona

En el piso 17 de un edificio de San Isidro, Amador ofrece una de esas vistas de Lima que invitan a quedarse. Su rooftop, con una panorámica de 360 grados del corazón del distrito, combina música, diseño y una propuesta de coctelería pensada para acompañar la noche. La carta renovada reúne nueve cócteles de autor que juegan con sabores conocidos y los llevan por rutas inesperadas. El bali, el noir y la margarita al pastor son algunos de ellos. También hay ron con maracuyá, kumquat y piña; un negroni con aceituna negra; y una margarita con piña, culantro, hierbabuena y jalapeño. La experiencia se completa con una selección de piqueos para compartir, ideales para acompañar la visita.

32

MEJOR HUARIQUE

Canta Rana

IG: @CANTARANAOFICIAL

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Al Toke Pez
- Café Tostado
- Chanfainita de la Tía Ceci
- Chicharronería Jano Loo
- El Palacio del Sancochado
- El Rey de las Papas
- Huerta Chinén
- La Casa de Sa Xian
- Lo+o

En una esquina de Barranco, Canta Rana conserva ese espíritu de huarique donde la comida, las historias y la conversación se mezclan sin demasiados protocolos. El restaurante, fundado por Vicente Furgiuele, lleva más de cuatro décadas sirviendo sabores locales, con los pescados y mariscos como protagonistas. En su carta aparecen cebiches, tiraditos, chicharrones, pulpo al olivo y platos contundentes como el tacu tacu con picante de langostinos. También hay espacio para las pastas artesanales y las carnes. Sus paredes, cubiertas de fotografías, banderas y recuerdos, cuentan parte de su historia. La experiencia se disfruta mejor sin apuro, entre platos para compartir y alguna bebida.

CANTA RANA

Revistas.PeruRadio.net.pe

CASA COREA

33

MEJOR RESTAURANTE COREANO

Casa Corea

IG: @CASACOREAPERU

Casa Corea propone un recorrido por los sabores y la cultura de Corea del Sur, con locales en Miraflores y Los Olivos. Su carta reúne clásicos como el kimchi chigue, el kimbap y el tteok-bokki, además de una parrilla coreana donde la panceta de cerdo se cocina en la mesa para luego envolverse en lechuga con arroz y encurtidos. También está el korean fried chicken, con salsas que transitan entre lo dulce y lo picante. La experiencia se extiende al universo del K-pop, con una ambientación y productos pensados para los seguidores de la cultura coreana, incluidos recuerdos de grupos como BTS. Así propone sentarse a comer, compartir y acercarse a Corea desde sus sabores.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- Arirang
- Biwon Bistro
- Conamu
- Gangnam Oppa
- Han Kook Kwan
- Kangnam Style Chicken
- Nang Man
- Nodaji
- Seoul Garden - El Original

Una buena recomendación para comer puede aparecer mientras uno desliza la pantalla del móvil. Desde @mirecetamagica, Luis López recorre huariques, restaurantes, mercados y rincones gastronómicos para compartir sus descubrimientos con una comunidad que busca dónde comer rico y bien servido. Su contenido se caracteriza por una mirada directa y cercana: prueba los platos, muestra las porciones, comenta los precios y cuenta qué pedir, convirtiendo cada visita en una sugerencia práctica. En TikTok, su comunidad supera el millón de seguidores, mientras que en YouTube e Instagram cuenta con más de 290 mil suscriptores y 60 mil seguidores, respectivamente. Una suerte de guía digital para quienes siempre buscan el próximo lugar.

IG: @MIRECETAMAGICA

34

MEJOR CREADOR DE CONTENIDO GASTRONÓMICO

Luis López

@MIRECETAMAGICA

MÁS NOMINADOS PARA SEGUIR

- Ariana Bolo Arce (@arianaboloarce)
- Cayetana Carrillo (@elzapallo.pe)
- Diego Santos y Dani Domlop (@antojaddos)
- Diego Ubierna (@orgastrotv)
- Gabriel Mena (@elcholomenavb)
- José Carlos Fuentes y Rocío Carrasco (@gulaentredos)
- Kevin Cornejo y Lorena R. Madge (@los.buenos.points)
- Manu Rivera (@manuriverarios)
- Valeria Freire y Alonso del Castillo (@the.foodie_club)

MÁS NOMINADOS PARA SEGUIR

- Abel Cancho (@abelcaa)
- Alexander Quesquén, Elías Valdez y Alfredo Mora (@acomer.pe)
- Juan Víctor Sicha Quispe (@juansichaquispe)
- Julio César Ayca (@explorandosaborespe)
- Khabir Tello (@khabir.tello)
- Miguel Lozano y Francisco 'Pancho' Flores (@wariqueando)
- Pierre Suqueyama (@pisu.cocina)
- Rocío Oyanguren (@yomadrero)
- Waldir Maqque (@waldir.maqque)

35

MEJOR CREADOR DE RECETAS

Rodrigo Fernandini

@RODRIGOFERNANDINI

Revistas.PeruRadio.net.pe

Desde una cocina bien equipada hasta las pantallas de millones de personas, Rodrigo Fernandini convirtió las recetas en una forma de contar historias. El chef, formado en Le Cordon Bleu, comparte preparaciones peruanas e internacionales con explicaciones sencillas, trucos y ese entusiasta "¡buenazo!" que ya forma parte de su sello. Sus videos recorren desde platos cotidianos hasta elaboraciones más trabajadas, siempre con la intención de que cocinar resulte posible y entretenido. Su comunidad digital supera los 2 millones de seguidores en Instagram y TikTok, y su trabajo también se ha trasladado a los restaurantes: dirige Artesano, en Nueva York, y Fernandini, en Barranco.

RICHARD HIRANO

DIEGO MORENO

36

MEJOR PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

"Viaja y prueba" con Luciano Mazzetti

MÁS NOMINADOS PARA SEGUIR

- ALC News (Jimena Agois)
- Así de simple (Sandra Plevisani, María Plevisani y Mari Calixtro)
- Bareando (André Gallet)
- Bruto TV (Arlette Eulert)
- Cocinando Historias (Javier Ampuero)
- Con sabor a Perú (Israel Laura)
- Majo con Sabor (María José Vigil)
- Nuestro mar, nuestra cocina (Luis Cordero)
- Studio Cocina (Gabriel Calvo)

Desde hace 10 años, Luciano Mazzetti convierte cada destino en una ruta para comer y descubrir. A lo largo de sus videos en YouTube, estas rutas lo han llevado por distintas regiones del Perú y también fuera del país, siempre con la curiosidad puesta en los sabores locales y las historias detrás de cada plato. En el camino aparecen mercados, restaurantes, cocineros, productores y pequeños negocios que forman parte de la identidad gastronómica de cada lugar. El resultado es un programa que combina viaje y comer rico sin quedarse solo en los restaurantes: también invita a mirar qué se come, dónde se come y quiénes mantienen vivas esas tradiciones.

Revistas.PeruRadio.net.pe

club El Comercio

RESTAURANTE PREFERIDO DEL CLUB

IG: @EMBARCADERO41OFICIAL

LOS OTROS FINALISTAS

- Al Asador
- Baco y Vaca
- Don Rosalino
- Edo Sushi Bar
- El Bolivariano
- José Antonio
- La Baguette
- La Cuadra de Salvador
- Lalá Restaurante
- Mó Café
- Restaurante Royal
- Santo Pez
- Segundo Muelle
- Yunta

EMBARCADERO 41

Los favoritos de nuestros lectores

Embarcadero 41 se llevó el galardón al restaurante predilecto del Club El Comercio, en la primera edición de esta novedosa categoría de los Premios Somos.

El Club de Suscriptores de El Comercio es una plataforma que acerca a sus lectores las distintas opciones de entretenimiento y experiencias que ofrece la ciudad. Teatro, música, cine y otros servicios forman parte de una propuesta que tiene en los restaurantes uno de sus principales atractivos. A través de alianzas con diversos establecimientos, el Club permite acceder a ofertas especiales y descubrir espacios que ponen en valor la diversidad de nuestra tradición culinaria.

Para esta cuarta edición de los Premios Somos, nos planteamos destacar aquellas propuestas que se han ganado el corazón (y el paladar) de los lectores de **El Comercio.** Fue así como incluimos, por primera vez, la categoría de restaurante preferido del Club de Suscriptores, en la que destacaron restaurantes de carnes, cebicherías, propuestas de cocina asiática, comida criolla y más.

El premio fue para Embarcadero 41, cuya propuesta combina la tradición de nuestra cocina marina con una mirada contemporánea. Su carta reúne clásicos como cebiches, tiraditos, causas y arroces, además de platos pensados para compartir. Un reconocimiento a su variedad, sabor y capacidad para celebrar los generosos productos del mar. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

impulsared repsol

Detrás de cada sueño,
hay una empresa que decide
comprometerse

Esquina Marina, cebichería de Chancay que
lleva el sabor marino y el espíritu emprendedor en cada plato.

Cada cifra es una historia de cambio

+20 000
personas beneficiarias

65 empresas
formales
creadas

79% de
participación
femenina

5 distritos
de Lima Norte
transformados

Nuestras 4 áreas de acción:

▸▸ Pesca/comercio/oficios

▸▸ Bienestar social / nutrición

▸▸ Turismo sostenible

▸▸ Medio ambiente / economía circular

Haz que tu empresa se sume a Impulsared para generar juntos más emprendimiento formal y empleo sostenible en el Perú. **Conoce más y únete escaneando el QR.**

Revistas.PeruRadio.net.pe

Circo beat

POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
@victoridrogo_

Auspiciadores: Backus Redondos

FRANK AGUIRRE

GABRIELA BENITES

FRANK AGUIRRE

1/
Embajadores del Perú.
Fiorella y Juan Chipoco se dan cita en el evento para recibir el premio al mejor restaurante peruano en el extranjero por CVI.CHE 105.

2/
¡Comamos bien, vivamos mejor!
El gerente comercial de El Comercio, Alfredo Kindelan (tercero en la foto), acompaña al equipo de Redondos: Andrés Ramis, Andrea Barrios, Manuel Vértiz, Jorge Namisato, Carlos Ojeda y José Chomón.

3/
Salud, equipo.
Raúl Gonzales, Diego Vergara, Jussef Hende y Alejandro Figueroa celebran que Amador se coronara como mejor rooftop de la capital.

4/
Promoción 2026.
Una foto del recuerdo con todos los flamantes ganadores de esta edición de los Premios Somos.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Wong Rappi INTIPALKA FINCA ROTONDO mapfre Seguros OMODA | JAECOO LABOV

La cuarta edición de la gala gastronómica Premios Somos se llevó a cabo este martes en el Museo Pedro de Osma, en Barranco. Chefs, creadores de contenido y amantes de la cocina fueron reconocidos por el público en 37 categorías.

HUGO PÉREZ

GABRIELA BENITES

8.

FRANK AGUIRRE

7.

FRANK AGUIRRE

6.

GABRIELA BENITES

9.

5/
Ícono.
James Berckemeyer recibió el premio en la categoría de mejor restaurante de cocina contemporánea por Cosme.

6/
Conquistadores de las redes.
Manuel Vásquez y Luis López, de Mi Receta Mágica, celebran con el premio a mejor creador de contenido gastronómico.

7/
Barbie y Ken.
Abigail Ferro y Rodrigo Fernandini, contentísimos con el galardón a mejor creador de recetas en los Premios Somos 2026.

8/
Brindis regional.
Brenda Aldana, José Manuel Jurado, Rodrigo Gallegos, Manuela Tribeño y Hernando Cáceres brindan con las exquisitas cervezas Cusqueña y Arequipeña, de Backus.

9/
Donde comprar es un placer.
Ignacio Elías, Claudia Gil y Diego Ramírez representaron a Wong en los Premios Somos 2026.

¿QUIERES QUE TU EVENTO SALGA EN CIRCO BEAT?

Escríbenos a:
mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe

Revistas.PeruRadio.net.pe

FRANK AGUIRRE

13.

FRANK AGUIRRE

16.

19.

12.

GABRIELA BENITES

15.

FRANK AGUIRRE

18.

FRANK AGUIRRE

FRANK AGUIRRE

11.

14.

FRANK AGUIRRE

17.

GABRIELA BENITES

10.

10/

Un buen trago.
Enrique Escalante, representante de Finca Rotondo, posa contento frente al puesto de la marca en los premios gastronómicos.

11/

Musa.
Anny Rodríguez con los productos exclusivos de Ferrand, auspiciador de esta fecha.

12/

Calentando motores.
Saori Nishikawa, Victoria Alosilla y Jonathan Lozano, de Omoda-Jaecoo, presentes en el evento, junto a uno de los modelos más modernos de la marca.

13/

Sazón inigualable.
Elisa de la Vega Muñoz, feliz ganadora de la categoría receta de la abuela, posa junto a su nieta Carmen Rozas y los premios de Rappi y Ferrand.

14/

Amor a la mexicana.
Jorge Chung, Kotto M. Loli y Daniel Kernitsky en representación de María Mezcal, ganador como mejor bar 2026.

15/

Paladares exigentes.
Integrantes del jurado Laura Graner, Marissa Chiappe y Pierina Denegri disfrutan de la cuarta edición.

16/

Para todo mal, La Mar.
José Garma, Tricia Bernui, Anthony Vásquez, Juan Carlos Avellaneda y Vladimir Hurtado, de La Mar, festejan su triunfo en la categoría de mejor restaurante de comida marina.

17/

Para chuparse los dedos.
Yumi Matsufuji lidera la deliciosa mesa de Omatsu en los Premios Somos.

18/

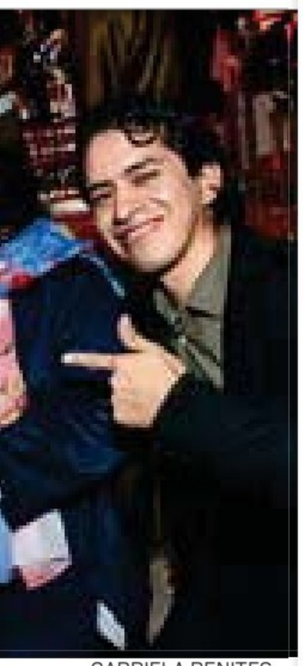
Legendaria.
María Zúñiga fue la destacada con el Premio a la Trayectoria este año. En la foto, la acompaña Elías Valdez.

Revistas.PeruRadio.net.pe

GABRIELA BENITES

FRANK AGUIRRE

FRANK AGUIRRE



GABRIELA BENITES

GABRIELA BENITES

FRANK AGUIRRE

FRANK AGUIRRE

26/
Destacados. Johnny Schuler, Giuliana Acuña y Rafael Picasso reciben el galardón al mejor restaurante campestre por La Granja Azul.

25/
Colegas. Matilde Vacher y Raquel Gamarra no se pierden la última edición de los Premios Somos.

24/
¡Yum! Christopher Chávez, Rodrigo Altamirano y Mabel Huamán con el premio a las mejores hamburguesas, otorgado a Boycott.

23/
La catedral del chicharrón. Félix y Luis Yong, contentísimos luego de que El Chinito fuese reconocido en la categoría de mejores sánguches.

19/
Elegantes. Paco Queirolo, Santiago Queirolo y Rafael Picasso, de Intipalka, no se pierden el encuentro que celebra la gastronomía peruana.

20/
Amor, paz y buena sazón. Juan Manuel Umbert y Janice Buraschi con el premio a Pasta, elegido como mejor restaurante de comida italiana.

21/
Equipazo. Micaela Rivero, José Ignacio Bernal, Alonso Palomino, Santiago de las Casas, Stefano Delfino, Luciana García y Sebastián Salas, de Rappi, en la alfombra roja.

22/
La mesa está servida. Luis Balta y Evelyn Márquez, listos para impresionar con las delicias de Don Melchor.

Revistas.PeruRadio.net.pe

27/
Sorbo de verano. Aperol también estuvo presente en el evento, ofreciendo sus refrescantes spritz a los asistentes.

28/
Vibra única. Vicente Furgiuele, Vicente 'Súper Vicho' y Rebeca Fuenzalida, exaltados por la coronación del mítico Canta Rana como mejor huarique.

29/
Lindísimas. Jimena Villavicencio y Wendy Amanzo disfrutan cada momento de la cuarta edición de los Premios Somos.

30/
Reina de la música. Lena Félix y su banda sumaron el ritmo a la velada gastronómica con clásicos que pusieron a bailar y cantar a todos.

31/
¡Buenazo! Natalia Guerrero y el equipo de Convite, listos para conquistar paladares en los premios gastronómicos de Somos.

32/
Infaltables. Alfredo Kindelán y Alonso Valdez, de Ferrand, se sumaron a la fiesta de los Premios Somos 2026.

33/
Pura sonrisa. María Fernanda Silva Pacora y Julio Garriazo, de Acurio, reciben el premio al mejor restaurante en Cusco, otorgado a Chicha.

34/
El más querido. José Tejada 'Tejadita' recibe el premio Somos en representación del programa "Viaja y prueba", elegido mejor programa de gastronomía.

35/
'All you need is love'. Guillermo Paredes y Nio Hwang se sacan una postal para el recuerdo en la gala.

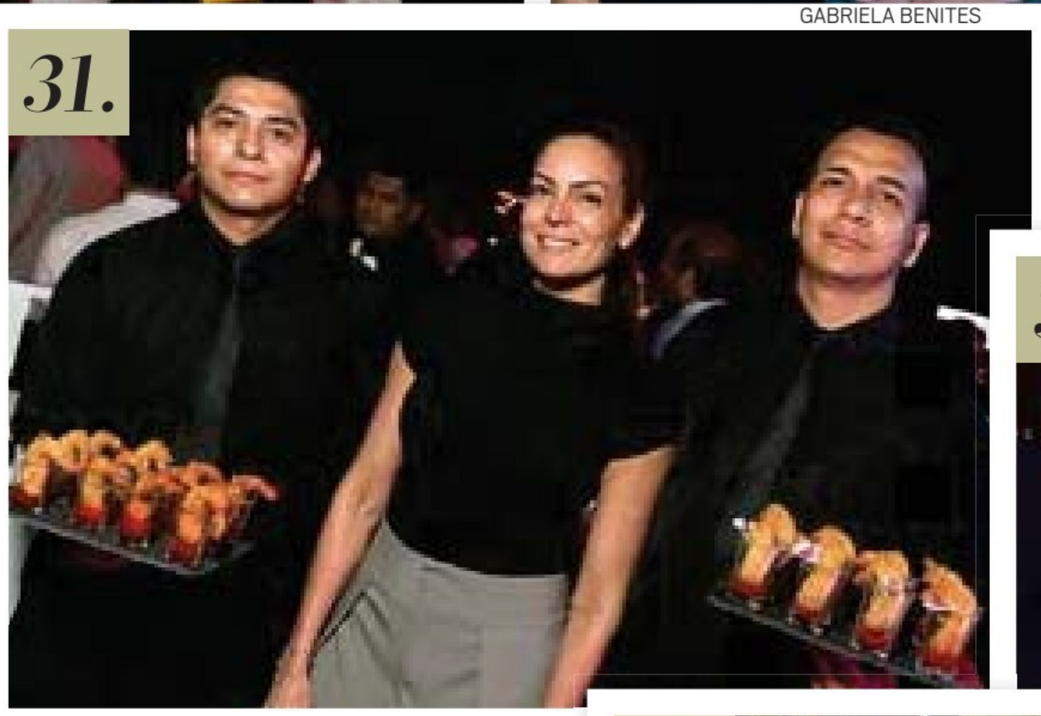
CARLOS CUADROS

29.

32.

36.

GABRIELA BENITES


31.

28.

FRANK AGUIRRE

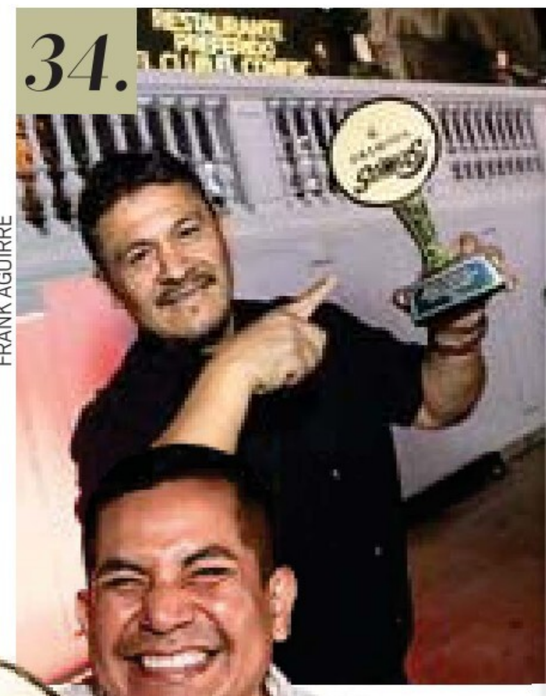
35.

GABRIELA BENITES

30.

27.

FRANK AGUIRRE


34.

33.

Revistas.PeruRadio.net.pe

FRANK AGUIRRE

FRANK AGUIRRE

39.

38.

FRANK AGUIRRE

GABRIELA BENITES

41.

37.

FRANK AGUIRRE

FRANK AGUIRRE

40.

FRANK AGUIRRE

43.

42.

GABRIELA BENITES

43/

Somos lo que Somos. El equipo de la revista Somos festeja una exitosa nueva edición de los premios gastronómicos elegidos por el público.

42/

En su punto. Ignacio Arellano, orgulloso en el stand de La Cuadra de Salvador en los Premios Somos. Sus delicias conquistaron a los asistentes.

36/

Sale caliente. Jennifer, Jonathan y Pamela Day, de El Pan de la Chola, con el premio a la mejor panadería.

37/

Sabores del Perú. Francesco de Sanctis, Mónica Huerta y Renzo David Sancon fueron reconocidos en las categorías de mejores restaurantes regionales.

38/

Que llueva café. La barra de Nespresso también brilló en la gala. En la foto, Alana Briceño, representante de la marca.

39/

Tres mosqueteros. Carlos Salas, Sergio Merino y Julio Vizcarra, de El Comercio, pendientes de la cobertura del evento.

40/

Un clásico. Alexander Chan Magan y Bruce Loo Chan, de Titi, reciben el premio al mejor chifa.

41/

Seguros ante todo. Andrés Uribe, Rodrigo Adrianzén y Juan Manuel Olaechea, de Mapfre, se lucen en la alfombra roja. La marca también hizo posible esta edición de los premios.

Revistas.PeruRadio.net.pe

La fiesta se fue a Paco Yonque

La algarabía de los Premios Somos continuó en un exclusivo 'after party' en el restaurante miraflorino, que al mismo tiempo festejaba su segundo aniversario por todo lo alto.

FOTOS: DIANA SIERRA / ICÓNICA

48.

45.

47.

50.

44.

46.

49.

44/
Pintones.
Estéfano Buchelli, Vania Torres y Francisco Zamora disfrutan del 'after party' en Paco Yonque.

45/
Guapazos.
Gaby Fajardo, César Seminario, Franco Cabrera, Pierina Risa y Sandro Salames no se pierden el festejo en el 'point' miraflorino.

46/
Entre amigos.
Carlos Mondragón, Emilio Macías, Cristian Ruiz y Alan Trujillo festejan que 52MX ganara en la categoría de cocinas del mundo.

Revistas.PeruRadio.net.pe

56/
Puro estilo.
Guille Arbaiza y Abou Toure festejan el aniversario de Paco Yonque y el 'after' de los Premios Somos.

55/
Íntimos.
Jaffra Mávila, Andrea Cáceres y Jaime 'Choca' Mandros disfrutan de la celebración en Miraflores.

54/
Mentes maestras.
Heine Herold, líder de Paco Yonque, y Christian Bravo, coinciden en el festejo inolvidable.

53/
Virales.
Frederick Zavalaga, Ángel Bernabé, María Pía Copello y Manuel Ramírez no se pierden la cita.

47/
Reinas.
Fiorella Giampietri, Luana Barrón y Alexandra Venturo también se unen a la celebración.

48/
Chicos de la tele.
Celine Aguirre, Patricia Villalobos, Javier Valdés y Marisol Aguirre se divierten juntos.

49/
Dignos de alfombra roja.
Bruce Greifenstein y Viviana Rivasplata brillaron en la cita como una de las parejas más 'fashionistas'.

50/
La mesa más divertida.
Gerson Rossinelli, Nelly Rossinelli, Cynthia González y Yirko Sivirich también participaron del evento.

51/
Devoró.
Yiddá Eslava, hermosa en la celebración de Paco Yonque.

52/
De a dos.
Rashel Valenzuela y Fabrizio Canoci festejan juntos.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Trayectoria

PIERINA DENEGRI DAVIES

FOTO:: DIEGO MORENO

Una vida entre insumos, fogones, viajes y aulas. María Zúñiga encontró en la cocina una manera de preservar nuestro recetario y compartirlo con nuevas generaciones. Su historia y aporte a la gastronomía peruana son reconocidos con el Premio a la Trayectoria Bernardo Roca Rey.

La maestra del sabor

Antes de que la cocina se convirtiera en su oficio, fue su manera de entender el mundo. María Zúñiga creció entre sartenes, ollas y jornadas familiares alrededor de la comida. Su madre, María Barbieri de Zúñiga, había comenzado a preparar tamales en 1955 y aquella actividad terminaría convirtiéndose en una tradición familiar. María recuerda que, desde niña, su lugar también estaba en la cocina: tenía una pequeña mesa donde le colocaban el pollo que debía trozar para los tamales. Quitaba la grasa y el pellejo, con la sal y el rocoto a un lado. Si le daba hambre, tomaba a escondidas un pedazo de pechuga, lo acompañaba con su ajicito y seguía trabajando. No jugaba con muñecas, sino con los ingredientes.

Quizás por eso dice que su paladar se formó desde los cuatro años. No fue solamente aprender recetas, sino probar, reconocer y entender. Con el tiempo descubrió, incluso, que algunos ingredientes que de niña descartaba tenían un valor que entonces no alcanzaba a comprender. Como el tallo del culantro, que años después encontraría como protagonista de algunos aderezos en otras cocinas del mundo. Esa

Revistas.PeruRadio.net.pe

LA COCINA Y LA DOCENCIA SIGUEN CONECTANDO A MARÍA ZÚÑIGA CON EL MUNDO A SUS 71 AÑOS. EN CASA ZÚÑIGA, UBICADA EN BARRANCO, RECIBE A SUS VISITANTES CON UNA SONRISA ENTRAÑABLE.

memoria temprana es parte de lo que hoy defiende: la cocina no se aprende únicamente leyendo una receta. Se siente. Y también se hereda.

Pero María tomó otro camino. Durante dos décadas trabajó en la contraloría, primero como auditora y luego como supervisora de equipos de auditoría. Aquella etapa terminó acercándola de otra manera a nuestro país. Su labor implicaba recorrer distintas regiones y allí conoció productos, tradiciones y costumbres, y fue acumulando un conocimiento del Perú que después resultaría fundamental para su mirada gastronómica.

En 1992, cerró ese capítulo y decidió dedicarse de lleno a aquello que siempre había estado en su vida.

Volver a la cocina significó, en realidad, volver a casa. Allí estaba el recetario familiar, pero también una forma de trabajar que había aprendido de su madre: respeto, honestidad y cuidado por los productos. Con el tiempo, lo que empezó alrededor de los tamales se transformó en Casa Zúñiga, una propuesta de cocina a puerta cerrada que fue creciendo a través del cátering, los eventos y las comidas preparadas para grupos. No nació como un restaurante conven-

Una herencia a fuego lento

◆◆ María Barbieri llegó joven a Lima desde provincia y trabajó como empleada del hogar. En 1955, comenzó a preparar tamales de garbanzo por encargo, a pedido de familias locales. El boca a boca hizo crecer su clientela y llevó su sazón a importantes mesas. Aquellos primeros tamales marcaron el inicio de una tradición familiar que, décadas después, María Zúñiga convertiría en legado.

Revistas.PeruRadio.net.pe

LA COCINERA HA COMPARTIDO MOMENTOS CON FIGURAS LEGENDARIAS DE LA GASTRONOMÍA PERUANA, COMO JAVIER WONG, HUMBERTO SATO, TERESA IZQUIERDO Y PEDRO SOLARI.

FOTOS: ARCHIVO PERSONAL

“SE PUEDEN ENSEÑAR Y COMPARTIR LAS RECETAS, PERO COCINAR ES ALGO QUE SE SIENTE. LA COMIDA Y LA COCINA SON LA TRANSMISIÓN DEL ALMA, ASÍ DE SENCILLO

María Zúñiga
COCINERA Y DOCENTE

cional ni buscó convertirse en uno. Conservó, más bien, esa intimidad de la casa familiar, donde quien cruza la puerta debe recibir algo más que un plato: debe sentir calor humano.

Hoy, la casa gira en torno a tres grandes líneas: cocina criolla tradicional, tamales y humitas —María ha llegado a desarrollar unas 80 variedades—, y una dulcería que recoge postres limeños, peruanos y los de convento. El tamal de garbanzo, que comenzó con su madre, es uno de sus emblemas. La participación en Mistura amplió el alcance de su trabajo y convirtió aquellos productos que durante años circularon principalmente de boca en boca en referentes que comenzaron a llamar la atención de la prensa y cocineros reconocidos.

Pero si hay algo que distingue a María es que su cocina no se ha quedado quieta. Las invitaciones a ferias, libros y encuentros gastronómicos la han llevado a investigar y crear alrededor de productos peruanos. Así aparecieron tamales y humitas elaborados con ingredientes como chuño, cushuro y otros insumos. En cada preparación hay una búsqueda por hacer visible aquello que, a veces, pasa desapercibido.

LA COCINA COMO LEGADO

La otra gran parte de su herencia está en las aulas. María ha enseñado cocina peruana, cocina regional y postres de convento en espacios como SISE, la Pontificia Universidad Católica del Perú y el Instituto Nuevo Pachacútec. Su preocupación no es únicamente que sepan ejecutar una técnica, sino que aprendan a reconocer un producto, sus tiempos, posibilidades y procedencia.

Les recuerda que detrás de un maíz, un ají o un tubérculo existe una historia y, sobre todo, productores que hacen posible que esos alimentos lleguen a la mesa. Cuando recibe visitantes extranjeros, por ejemplo, no se limita a servirles un menú: utiliza cada plato para explicar que la cocina peruana no termina en Lima. Está la costa, el norte, el sur, los Andes y la Amazonía; están las influencias que llegaron de otros lugares y transformaron nuestra gastronomía.

En esa tarea de transmitir también está Zulema, quien llegó a la casa familiar a los cinco años y que hoy María reconoce como su legado.

Revistas.PeruRadio.net.pe

EN EL INSTITUTO NUEVO PACHACÚTEC, MARÍA ACOMPAÑA A SUS ALUMNOS MÁS ALLÁ DEL AULA: ADEMÁS DE ENSEÑAR, SIGUE SUS PROCESOS DE TITULACIÓN.

Una casa de tradición y sabores

COMENSALES ILUSTRES
Desde 1955, la sazón de Casa Zúñiga ha conquistado a protagonistas de la vida política y cultural limeña. Los presidentes Fernando Belaúnde Terry y Francisco Morales Bermúdez, entre otras personalidades, han probado su cocina tradicional peruana.

REPERTORIO SINGULAR
Los tamales son parte esencial de Casa Zúñiga. La carta incluye el clásico criollo, el de quinua, la humita de queso y la dulce. También hay espacio para la creatividad, con resultados como la humita de pisco sour.

DULCE TENTACIÓN
Los postres tradicionales no pueden faltar si visita a María. Los comensales degustan opciones como el arroz con leche, preparado con un dulzor preciso y sin leche condensada, la mazamorra morada y el budín de chancay.

DIEGO MORENO

DURANTE NUESTRA VISITA A CASA ZÚÑIGA, PROBAMOS ALGUNAS VERSIONES DEL GRAN REPERTORIO DE TAMALES Y HUMITAS QUE MARÍA Y SU EQUIPO PREPARAN.

“Ella se queda con todo lo que yo sé”, dice. No se trata únicamente de heredar recetas, sino una manera de recibir a las personas, de trabajar los productos y de comprender la cocina. Otro complemento para Casa Zúñiga es Michael, exalumno de María que aprendió algunas de sus preparaciones y asume el servicio en cada visita.

Por eso, este Premio a la Trayectoria Bernardo Roca Rey llega como un reconocimiento, pero también como una suerte de abrazo a una labor que está en movimiento. María sigue cocinando, enseñando, recibiendo visitantes y hablando de aquello que le importa con una pasión que contagia a quien la escuche: que los peruanos conozcan lo que tienen, que respeten los productos y que no pierdan el vínculo con sus propias mesas. Porque para ella la cocina es mucho más que una preparación. Es la posibilidad de conectar con los suyos, volver a escucharlos y sentirlos cerca. Es recordar de dónde venimos y compartirlo con quien se sienta a comer.

Y quizá allí esté la mejor manera de entender su trayectoria: María regresó a la cocina, pero nunca había dejado de pertenecerle. Hoy, mientras mantiene una vida activa dedicada a la gastronomía peruana, su tarea parece ser otra: asegurarse de que aquello que aprendió no se quede solo en ella. //

DIEGO MORENO

ENTRE LOS PLATOS MÁS QUERIDOS DE MARÍA ZÚÑIGA ESTÁ “SU MAJESTAD”, EL AJÍ DE GALLINA, QUE SIRVE CON ORGULLO Y ACOMPAÑA CON PAPA AMARILLA.

Casa Zúñiga
Atiende únicamente con reserva y recibe grupos peruanos y extranjeros a puerta cerrada. También ofrece desayunos, almuerzos y cenas especiales en fechas importantes del calendario. Se ubica en pasaje La Viñita 51, Barranco. Para reservas y pedidos, puede contactarse al WhatsApp (+51) 904 900 319 o encontrarlos en Instagram como @casazunigaperu.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Test de Proust

"El rasgo que más me define es ser chambero"

El carismático actor y actual presentador de "Yo soy" puso su sello de humor y frescura como 'host' de los Premios Somos 2026.

Franco Cabrera

JOEL ALONZO

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?
Planchar la ropa en mi casa.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?
Una familia numerosa unida.

¿Cuál es el rasgo que más te define?
Chambero.

¿Cuál consideras tu peor defecto?
El perfeccionismo.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?
Que las personas que quiero me den la espalda.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?
Mi colección de alcancías llenas.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?
La mentira.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?
"No se diga más". "Amaiaaa". "Pausa comercial y regresamos".

¿Cuál ha sido tu mayor logro?
Mi hija.

¿En qué ocasiones mientes?
No miento [risas].

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?
En la clínica, el día que nació mi niña.*

¿Cuál ha sido tu mayor inversión?
Mi tiempo dedicado al estudio.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?
Mi celular; hago todo desde ahí. Este test lo resolví desde el celular.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en un hombre?
El desprendimiento.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?
Nicomedes Santa Cruz.

¿Cómo te gustaría morir?
En un gran viaje.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿qué crees que serías?
Un espejo.

¿Qué talento especial te gustaría tener?
Hablar cinco idiomas. Me fascinan los idiomas.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?
José María Arguedas y César Vallejo.

¿Qué persona viva te parece despreciable?
Todas las personas merecen compasión. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

El Comercio

PISU sabores con TRADICIÓN

PIACENZA

MARCA EXCLUSIVA

- Grosor 2.7mm
- Recubrimiento antiadherente
- Mangos ergonómicos soft touch

Precio oferta

S/ 49.90

15 entregas

Quinta Entrega

Cacerola 20 cm. + Set 2 tapas de plástico + Recetario

Para adquirir las 16 entregas consistentes en: Ollas, sartenes, tapas, accesorios y utensilios de cocina, cada entrega viene con un recetario, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio https://coleccioneselcomercio.pe/; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. La primera hasta la decimoquinta entrega tiene un costo de S/49.90 cada una, y la decimosexta entrega especial tiene un costo de S/59.90 . Stock de 5,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 10 de julio hasta el 30 de diciembre de 2026.

Revistas.PeruRadio.net.pe

club El Comercio

Válido también para suscriptores de Diario Gestión. Aplican términos y condiciones.

Beneficios que acompañan tu día a día.

Desde las compras del hogar hasta el café y el combustible, aprovecha beneficios pensados para hacer rendir más tu rutina con tu suscripción a El Comercio.

Wong Hasta **20% desct.** en categorías seleccionadas

Ta·Da **S/ 12 dto.** sobre tu primer pedido de S/ 50

NESPRESSO **10% dto.** en toda la tienda

PRIMAX Hasta **S/ 1.20 dto.** por galón de combustible

Nueva App Club El Comercio

Una app con mucho +

Disfruta **más de 350 beneficios** para usar y repetir cuando quieras.

Escanea el QR y ¡descárgala ya!

Revistas.PeruRadio.net.pe